

LAPORAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA
Semester Khusus Tahun Akademik 2016/2017



Disusun oleh :

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2016

HALAMAN PENGESAHAN
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

Pengesahan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Negeri 6
Yogyakarta

NAMA : NURLIA SYAFITRI
NIM : 13511249002
JURUSAN : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA DAN BUSANA
PRODI : PENDIDIKAN TEKNIK BOGA

Telah melaksanakan kegiatan PPL di SMK Negeri 6 Yogyakarta mulai dari tanggal 18 Juli 2016 hingga 15 September 2016. Hasil kegiatan PPL tercakup dalam laporan ini

Yogyakarta, 27 September 2016

Dosen Pembimbing Lapangan



Dr. Badraningsih L, M.Kes

NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing



Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NIP. 19650821 199403 2 004

Mengetahui,



Kepala Sekolah

Drs. Rustamaji, M.Pd

NIP. 19631025 198903 1 007

Koordinator PPL Sekolah



Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NIP. 19650821 199403 2 004

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah Subhanahu wa ta'ala yang telah memberi rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis telah menyelesaikan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) serta menyelesaikan laporan PPL ini. Sholawat serta salam senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad Shalallahu alaihi wassalam beserta keluarga dan pengikut beliau hingga akhir zaman.

Laporan ini merupakan pertanggungjawaban tertulis individu atas pelaksanaan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan di SMK N 6 Yogyakarta mulai pada tanggal 18 Juli 2016 sampai dengan 15 September 2016. Pelaksanaan PPL ini dapat terlaksana dengan baik dan berjalan dengan lancar berkat bantuan dan kerjasama dari berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, perhatian, dan pengarahan dalam pelaksanaan PPL. Maka dalam kesempatan ini penyusun menyampaikan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA selaku guru pembimbing sekaligus koordinator PPL UNY di SMK N 6 Yogyakarta yang telah memberikan bimbingan dan masukan kepada mahasiswa PPL
2. Ibu Dr. Badraningsih L, M.Kes selaku Dosen Pembimbing PPL di SMK N 6 Yogyakarta yang telah member pengarahan kepada mahasiswa PPL
3. Bapak Drs. Rustamaji, M.Pd selaku Kepala Sekolah SMK N 6 Yogyakarta
4. Seluruh guru dan karyawan SMK N 6 Yogyakarta
5. Seluruh siswa-siswi SMK N 6 Yogyakarta, khususnya kelas XI Patiseri yang telah membantu terlaksananya kegiatan PPL
6. Rekan-rekan mahasiswa PPL UNY, UAD dan Sanata Dharma di SMK N 6 Yogyakarta yang telah bekerjasama dengan baik
7. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan kegiatan PPL yang tidak bisa dituliskan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh sebab itu, segala kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan oleh penulis. Semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa yang akan melakukan kegiatan PPL di SMK N 6 Yogyakarta dan bagi semua pembaca.

Yogyakarta, 26 September 2016

Penyusun

Nurlia Syafitri

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i

HALAMAN PENGESAHAN..... ii

KATA PENGANTAR..... iii

DAFTAR ISI..... iv

DAFTAR GAMBAR vi

DAFTAR TABEL vii

DAFTAR LAMPIRAN viii

ABSTRAK ix

BAB I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi 1

1. Sejarah SMK N 6 Yogyakarta..... 1

2. Visi dan Misi 2

3. Kondisi Fisik Sekolah 2

4. Potensi Siswa..... 3

5. Potensi Guru dan Karyawan..... 3

6. Fasilitas Pembelajaran 4

7. Kegiatan Akademis 4

8. Kegiatan Kesiswaan 4

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL/ Magang III 6

1. Menyusun administrasi Mengajar6

2. Menyiapkan Materi Ajar 6

3. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas..... 6

4. Evaluasi7

5. Menyusun Laporan 7

C. Tujuan.....7

D. Manfaat7

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa 7

2. Manfaat PPL bagi SMK Negeri 6 Yogyakarta..... 8

3. Manfaat PPL bagi Universitas Negeri Yogyakarta 8

BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. Persiapan PPL 9

1. Observasi 9

2. Pembuatan Administrasi Mengajar10

B. Pelaksanaan PPL 11

1. Praktik Mengajar 11

2. Metode dan Media Pembelajaran 12

3. Evaluasi Pembelajaran 13

C. Analisis Hasil 15

1. Analisis Hasil Pelaksanaan 15

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan 16

BAB III. PENUTUP

A. Simpulan18

B. Saran 19

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah Ruang Lantai 1

Gambar 2. Denah Ruang Lantai 2

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kegiatan Ekstrakurikuler 4

Tabel 2. Jadwal Mengajar di SMK N 6 Yogyakarta 12

Table 3. Komponen Penilaian Praktik13

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar Ruang/ Area Kerja

Lampiran 2. Denah Ruang SMK N 6 Yogyakarta

Lampiran 3. Dokumentasi

Lampiran 4. Matriks PPL

Lampiran 5. Laporan Dana

Lampiran 6. Catatan Mingguan

Lampiran 7. Administrasi Mengajar

**LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN
DI SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

**Nurlia Syafitri
NIM.13511249002**

ABSTRAK

Praktik Pengalaman Lapangan merupakan mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa jenjang S1 kependidikan. Tujuan dari kegiatan PPL adalah untuk membentuk mahasiswa menjadi pribadi calon pendidik yang memiliki seperangkat pengetahuan, ketrampilan, nilai dan sikap yang cakap dan tepat dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran. Kegiatan PPL dilaksanakan di SMK Negeri 6 Yogyakarta selama dua bulan mulai sejak tanggal 18 Juli 2016 hingga 15 September 2016.

Pada pelaksanaan kegiatan PPL, mahasiswa praktikan memilih untuk mengajar mata pelajaran Produk cake dan diberi tanggung jawab untuk mengajar di kelas XI Patiseri. Mahasiswa telah mengajar 5 kali pertemuan dengan rincian 2 kali mengajar teori dan 3 kali mengajar praktik. dengan alokasi waktu 5 jam untuk satu pertemuan. Oleh sebab itu, mahasiswa praktikan telah memenuhi 25 jam mengajar. Selain mengajar, mahasiswa praktikan juga melakukan kegiatan non mengajar yaitu piket dan membantu pameran jurusan yang bertempat di Edotel Kenari. Dari keseluruhan kegiatan yang dilakukan selama PPL, mahasiswa telah memenuhi jam kerja minimum yang ditetapkan oleh universitas yaitu 256 jam sedangkan total dari jam yang didapatkan mahasiswa adalah sebanyak 268 jam.

Dari kegiatan PPL ini mahasiswa banyak mendapatkan pengalaman berharga tentang bagaimana menjadi seorang pendidik. Selain itu, mahasiswa juga dapat mengetahui berbagai permasalahan yang sering terjadi dalam dunia pendidikan terutama di SMK dan mengetahui bagaimana cara mengatasinya. Dengan ilmu serta pengalaman yang didapatkan selama kegiatan PPL, diharapkan hal tersebut dapat menjadi bekal ketika mahasiswa praktikan menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.

Kata kunci : PPL, SMK N 6 Yogyakarta, Patiseri, Produk Cake

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

1. Sejarah SMK N 6 Yogyakarta

SMK Negeri 6 Yogyakarta berdiri sebelum tahun 1946 dengan nama SGKP (Sekolah Guru Kepandaian Putri) dan pada tahun tersebut pindah dari Jakarta ke Yogyakarta karena Yogyakarta menjadi ibukota Republik Indonesia. Beralamat di Jln Hayam Wuruk no 11. Dengan Kepala Sekolah ibu Kartini Prawirotanoyo, sekolah ini mempunyai kelas A = Masak, B = Menjahit dan C = Kerajinan.

Pada tahun 1964 berganti nama menjadi SKKA (Sekolah Kesejahteraan Keluarga Atas), dan pada 1971 sekolah ini menempati gedung di jalan Kenari 2, kemudian di jln Kenari 4. Dengan Kepala Sekolah ibu Roemijati Soegiharto sekolah ini mempunyai Jurusan Tata Boga, Tata Busana dan Tata Graha.

Pada tahun 1974 nama sekolah bukan lagi SKKA melainkan SMKK (Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga) sekolah ini di kepalai oleh Ibu Suwarni, sampai dengan beliau purna tugas dan di lanjutkan oleh PLH ibu Supartini selama belum ada Kepala Sekolah pengganti (1980 - 1990). Adapun jurusan yang ada adalah Boga, Busana dan Rumah Tangga. Tahun 1996 nama SMKK berubah menjadi SMKN 6 (Sekolah Menengah Kejuruan). Sesuai kurikulum 94 SMKN 6 masuk dalam kelompok pariwisata dengan jurusan tata boga, tata busana, dan tata kecantikan di bawah kepemimpinan Ibu Soemarti Marjanto sampai dengan mas purna tugas dan dilanjutkan oleh PLH Ibu Soetjipto (1991-1996).

Tahun 1996-2000 kepala sekolah adalah Drs. Rudjito selanjutnya 2000-2002 digantikan oleh Dra. Ida Farida. Pada periode ini mulai dibuka program Pada tahun 2008-2012 Drs. Sugeng Sumiyoto, M.M menggantikan Dra. Nur Istiatmi sebagai kepala sekolah. Pada tahun ajaran 2008/2009 mulai dibuka Program keahlian Patiseri dibawah bidang keahlian tata boga dan program keahlian UPW dibawah bidang keahlian pariwisata. Pada tahun 2012 kepala sekolah digantikan oleh Dra. Dawestri hingga tahun 2016 yang kemudian diganti kembali oleh Drs. Rustamaji, M.Pd.

2. Visi dan Misi

Visi dan Misi SMK Negeri 6 Yogyakarta adalah sebagai berikut :

a. Visi

Menjadi SMK penghasil tamatan yang beriman, bertaqwa, berbasis budaya, berwawasan lingkungan dan unggul di ASEAN

b. Misi

- 1) Menerapkan budaya berakhlak mulia
- 2) Menyiapkan Sumber Daya Manusia yang PRODUKTIF (Profesional, Dedikasi Tinggi, Unggul, Kreatif dan Inovatif)
- 3) Menciptakan suasana kerja yang BERIMAN (Bersih, Empati, Rukun, Indah, Menyenangkan, Aman, Nyaman)

c. Tujuan

- 1) Beriman dan bertaqwa kepada Tuhan Yang Maha Esa serta berakhlak mulia
- 2) Menerapkan nilai-nilai budaya dalam proses pendidikan.
- 3) Menghasilkan tamatan yang unggul, berjiwa wirausaha, dan kompeten di bidangnya.
- 4) Mewujudkan sekolah berwawasan lingkungan.
- 5) Menyediakan sarana dprasarana sesuai standar kerja
- 6) Menjalin kerjasama dengan Negara-negara ASEAN untuk meningkatkan kualitas pendidikan di bidang akademik dan nonakademik

d. Sasaran :

- 1) Melaksanakan kerjasama di bidang pendidikan dengan 5 negara
- 2) Pencapaian 80% tamatan terserap di dunia kerja dan 20% di pendidikan tinggi
- 3) Pencapaian 100% pelanggan puas dengan layanan yang baik dan professional

e. Strategi : Disiplin – Jujur – Kreatif – Inovatif

f. Motto : *“Heading To Your Better Future”*

3. Kondisi Fisik Sekolah

Bangunan SMK N 6 Yogyakarta merupakan bangunan yang telah berusia cukup lama. Namun, untuk memenuhi kebutuhan yang semakin bertambah maka didirikan beberapa bangunan baru. Secara keseluruhan baik di lingkungan sekolah maupun di dalam ruang kelas kondisinya masih sangat baik. Bangunan dan ruang yang terdapat di SMK N 6 Yogyakarta secara lengkap dapat dilihat pada lampiran.

4. Potensi Siswa

SMK N 6 Yogyakarta memiliki 7 kompetensi keahlian, yaitu Usaha Perjalanan Wisata (UPW), Akomodasi Perhotelan (AP), Jasa Boga (JB), Patiseri (PAT), Kecantikan Kulit (KK), Kecantikan Rambut (KR), dan Tata Busana (TB). Jumlah keseluruhan siswa SMK N 6 Yogyakarta \pm 1322 siswa yang terdiri dari kelas X, XI dan XII.

Prestasi dari siswa-siswi SMK N 6 Yogyakarta cukup banyak yang telah diraih, baik dari bidang perlombaan maupun keahlian. Perlombaan yang diikuti meliputi perombaan yang diselenggarakan di tingkat kota, provinsi, maupun tingkat nasional. Selain perlombaan di bidang akademik, prestasi yang diraih juga disumbangkan dari bidang nonakademik seperti dari TONTI, pramuka, debat bahasa, keagamaan, olahraga da lainnya.

5. Potensi Guru dan Karyawan

Sebagian besar guru di SMK N 6 Yogyakarta berlatar belakang pendidikan S1, dan sebagian berlatar belakang S2. Banyak guru-guru baru yang masih muda sehingga memiliki potensi yang cukup besar dalam mengembangkan kemampuan mengajar sesuai dengan perkembangan IPTEK. Untuk meningkatkan kualitas Sumber daya Manusia, SMK N 6 Yogyakarta melakukan berbagai upaya. Diantaranya :

- a. Mengirim guru maupun karyawan pada pelatihan / diklat yang diadakan oleh Dinas Pendidikan maupun lembaga pelatihan lainnya guna meningkatkan kompetensi.
- b. Mengirim staf kepala sekolah dalam pelatihan manajemen untuk meningkatkan kualitas pengelolaan sekolah.
- c. Mengirim staf kepala sekolah dan guru dalam pelatihan bahasa inggris.
- d. Mengadakan pelatihan bahasa inggris, keterampilan computer maupun kompetensi lainnya untuk guru dan karyawan.
- e. Mengirim guru maupun karyawan pada seminar, loka karya, studi banding dan kunjungan industry guna menambah wawasan serta meningkatkan kinerja.
- f. Memberi kesempatan kepada guru maupun karyawan yang ingin meningkatkan pendidikan pada jenjang yang lebih tinggi.
- g. Mengadakan pembinaan guru dan karyawan guna meningkatkan kinerja.

6. Fasilitas Pembelajaran

SMK N 6 Yogyakarta merupakan salah satu sekolah pariwisata yang telah memiliki fasilitas yang memadai untuk kegiatan belajar mengajar dan praktek. SMK N 6 Yogyakarta memiliki sebuah hotel yang diberi nama “Edotel Kenari” dimana hotel ini digunakan sebagai sarana praktek siswa Akomodasi Perhotelan dalam menghadapi tamu yang sesungguhnya. SMK N 6 Yogyakarta juga dilengkapi dengan dua ruang restoran yaitu Restoran Jambu dan Restoran 2 sebagai sarana praktek siswa Jasa Boga dalam mata pelajaran Tata Hidang. Selain itu masih banyak lagi fasilitas yang disediakan SMK N 6 Yogyakarta sebagai sarana pembelajaran baik pembelajaran teori maupun praktek, diantaranya ruang teori yang dilengkapi dengan proyektor, Lab. Komputer, Lab. Bahasa, ruang bordir, Lab. Busana, Lab Kecantikan kulit dan rambut, Training Kitchen, Dapur Patiseri dan lain sebagainya.

7. Kegiatan Akademis

Kegiatan belajar mengajar dimulai pukul 07.00 WIB. 15 menit sebelum kegiatan belajar mengajar dimulai, terlebih dahulu melakukan tadarus bagi yang beragama islam dan do’a bersama bagi yang beragama selain islam. Selanjutnya bersama-sama menyanyikan lagu kebangsaan Indonesia Raya. Hal ini diterapkan untuk membentuk karakter siswa yang religious serta memiliki rasa cinta tanah air.

8. Kegiatan Kesiswaan

Selain pengembangan di bidang akademik, siswa juga dikembangkan dari sisi nonakademik. Kegiatan ekstrakurikuler merupakan salah satu bentuk pengembangan potensi non akademik. Kegiatan ekstrakurikuler di SMK N 6 Yogyakarta antara lain :

No.	Jenis Kegiatan	Pengampu	pelaksanaan	Ruang
	EKSTRA WAJIB			
1.	Pramuka	Kelas X : 1. Agus Setyawan, S.Pd. Si 2. Kristiyana Sulistyaningsih 3. M. Ridwan, S.Pd. I 4. Sarining Pribadi, S.Pd Kelas XI 1. R. Anggoro Suliantoro, S.Pd	Sabtu, jam 15.15 – 17.15 Jum’at, jam 15.15 – 17.15	Lapangan upacara

		2. Dra. Priwanti Yudiyati, M.Hum 3. Fuad Galuh 4. Sri Rejeki Wahyuningsih, S.Pd		
	EKSTRA PILIHAN			
1.	Volley	Purwanti, S.Pd	Selasa, jam 15.15 – 15.17	Lapangan volley
2.	Basket	Andri Kretanto, S.Pd	Rabu, jam 15.15 – 15.17	Lapangan basket
3.	Futsal	Anang Suharyanto, S.Pd. Kor	Kamis, jam 15.15 – 15.17	Tofosi
4.	PKS	Surana, S.Pd	Kamis, jam 15.15 – 15.17	Lapangan
5.	PMR	Sapar, sayudi	Senin, jam 15.15 – 15.17	Ruang 204
6.	Teater	Anes Prasetya	Selasa, jam 15.15 – 15.17	Ruang AVA
7.	Paduan suara	Endah Prasetya, S.Pd	Rabu, jam 15.15 – 15.17	Ruang AVA
8.	Band	Doni	Rabu, jam 15.15 – 15.17	Ruang Aula
9.	Tari Klasik Yogya	Andriyani Susilowati, S.Pd	Rabu, jam 15.15 – 15.17	Ruang LKR
10.	Karawitan	Saridal, S.Pd	Rabu, jam 15.15 – 15.17	Ruang Aula
11.	English club	Atik Sri sumarjati, S.Pd	Kamis, jam 15.15 – 15.17	Ruang 212
12.	Peragaan busana	Widyantoro	Senin, selasa 15.15 – 15.17	Ruang Aula
13.	Batik	Dra. Asni Setyowati	Rabu, jam 15.15 – 15.17	Ruang 201
14.	Rohis	Tri Agus W, S.Pd. I, M.Si	Jum'at, jam 15.15 – 15.17	Musholah
15.	TONTI	Andrian Purnawan, S.Pd	Kamis, jam 15.15 – 15.17	Lapangan
16.	Bahasa Perancis	Riyantiarni, S.Pd Adelia Fika Kurniasih, S.Pd	Selasa, jam 15.15 – 15.17	Ruang 201

17.	Bordir	Tri Yuniharti, S.Pd Dra. Heni Indarwati	Selasa, jam 15.15 – 15.17	Ruang bordir
18.	Qiro’ah	M. Ridwan, S.Pd.I	Minggu, jam 09.00 – 11.00	Musholah
19.	Club wirausaha	Dra. Sri Wahyuningsih Anis Nuryati Suprpto, S.Pd.T	Kamis, jam 15.15 – 15.17	Ruang Aula

Tabel 1. Kegiatan Ekstrakurikuler

B. Perumusan Program dan Rancangan Kegiatan PPL / Magang III

Rencana kegiatan PPL disusun setelah mahasiswa melaksanakan observasi kelas dan lingkungan sekolah. Kegiatan observasi ini bertujuan agar mahasiswa siap melaksanakan PPL/Magang III pada tanggal 15 Juli – 15 September 2016. Hal-hal yang diamati dalam observasi yaitu mengenai budaya sekolah, tata tertib serta kegiatan belajar mengajar di kelas. Rencana kegiatan PPL digunakan sebagai acuan dalam melaksanakan kegiatan PPL di sekolah. Adapun rencana kegiatan PPL tersebut adalah sebagai berikut :

1. Menyusun administrasi Mengajar

Administrasi yang diperlukan diantaranya Silabus, Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), bahan ajar, daftar hadir siswa, daftar nilai dan sebagainya. Penyusunan administrasi mengajar tersebut dilaksanakan sebelum pelaksanaan praktik mengajar. Namun beberapa administrasi dibuat setelah praktik mengajar seperti analisis ujian harian atau evaluasi siswa. Dalam menyusun administrasi, yang dijadikan acuan adalah format terbaru dari sekolah dan sesuai arahan dari guru pembimbing.

2. Menyiapkan Materi Ajar

Materi ajar merupakan hal penting yang perlu dipersiapkan sebelum praktik mengajar di kelas. Materi harus disesuaikan dengan silabus dan RPP agar tujuan dari pembelajaran dapat tercapai. Bahan materi yang akan disampaikan dapat diambil dari materi yang telah didapatkan mahasiswa diperkuliahan namun tetap menyesuaikan dengan kurikulum untuk smk. Selain itu untuk menambah referensi, materi bisa didapatkan dari berbagai sumber lainnya seperti buku, ebook, artikel, jurnal, makalah, dan sebagainya.

3. Melaksanakan Praktik Mengajar di Kelas

Kegiatan praktik mengajar di kelas merupakan kegiatan inti dalam pelaksanaan PPL. Kegiatan ini bertujuan agar mahasiswa mampu menerapkan ilmu yang didapatkan diperkuliahan sabagai calon pendidik dan juga member pengalaman mengajar di lapangan sebelum terjun sebagai

tenaga pengajar yang sesungguhnya. Praktik mengajar di kelas dimulai setelah satu minggu dimulainya tahun ajaran 2016/2017. Pada pelaksanaan PPL periode 2016 ini mahasiswa praktikan mengajar mata pelajaran Produk Cake di kelas XI Patiseri.

4. Evaluasi

Evaluasi merupakan tolak ukur keberhasilan proses kegiatan belajar mengajar di kelas. Kegiatan evaluasi bertujuan untuk mengetahui sudah sampai dimana pemahaman siswa terhadap materi yang telah disampaikan. Evaluasi didapat dari berbagai metode seperti tes tertulis, tes lisan, lembar persiapan praktik, kinerja praktik, dan lembar analisis produk.

5. Menyusun Laporan

Pembuatan laporan PPL merupakan salah satu bentuk pertanggung jawaban mahasiswa terhadap pelaksanaan PPL. Laporan berisi segala sesuatu mengenai persiapan, pelaksanaan dan evaluasi kegiatan PPL, serta buku administrasi guru yang dibuat oleh mahasiswa. Laporan ini digunakan sebagai penilaian kegiatan PPL mahasiswa.

C. Tujuan

Secara umum tujuan yang ingin di capai dalam pelaksanaan PPL adalah terbentuknya pribadi calon pendidik yang memiliki seperangkat pengetahuan, ketrampilan, nilai dan sikap yang cakap dan tepat dalam penyelenggaraan pendidikan dan pengajaran. Sedangkan secara khusus tujuan PPL adalah sebagai berikut:

1. Menegal secara cermat lingkungan fisik, administratif, akademik dan lingkungan sosial sekolah.
2. Menerapkan berbagai kemampuan potensial keguruan secara utuh dan terpadu dalam situasi nyata.
3. Mampu mengembangkan aspek pribadi dan sosial di lingkungan sekolah.
4. Menarik kesimpulan nilai edukatif dari penghayatan dan pengalamanya selama pelatihan melalui refleksi dan menuangkan hasilnya dalam pembuatan laporan.
5. Mampu mengembangkan metode mengajar

D. Manfaat

1. Manfaat PPL bagi Mahasiswa

- a. Menambah pemahaman mahasiswa tentang bagai proses pendidikan dan pembelajaran di sekolah.
- b. Memperoleh pengalaman bagaimana menjadi tenaga pendidik, menghadapi berbagai masalah dan mencari solusinya secara langsung.

2. Manfaat PPL bagi SMK Negeri 6 Yogyakarta

- a. Memperoleh kesempatan untuk turut andil dalam menyiapkan calon guru atau tenaga kependidikan yang professional.
- b. Mendapatkan bantuan pemikiran, tenaga, ilmu dan teknologi dalam merencanakan serta melaksanakan pengembangan pembelajaran di sekolah.

3. Manfaat PPL bagi Universitas Negeri Yogyakarta

- a. Memperoleh umpan balik dari sekolah guna pengembangan kurikulum dan IPTEK yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat.
- b. Terjalin kerjasama yang lebih baik dengan pemerintah daerah dan instansi terkait untuk pengembangan pelaksanaan Tri Darma Perguruan Tinggi

BAB II

PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL

A. PERSIAPAN PPL

Persiapan merupakan hal penting yang harus dilakukan sebelum pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL). Mahasiswa PPL perlu dipersiapkan baik secara fisik maupun mental sebelum diterjunkan langsung ke lapangan agar mampu mengatasi permasalahan yang mungkin timbul dalam pelaksanaan PPL. Sebelum penerjunan, mahasiswa diberi pembekalan oleh LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) mengenai apa saja yang harus dipersiapkan dan dilaksanakan sebelum PPL dimulai.

Persiapan-persiapan yang telah dilakukan oleh mahasiswa antara lain : 1) observasi; 2) pembuatan administrasi mengajar; 3) bimbingan dengan guru pembimbing.

1. Observasi

Kegiatan observasi dilakukan untuk mengetahui kondisi, budaya dan tata tertib yang berlaku di sekolah. Kegiatan observasi dibagi menjadi 2 lingkup yaitu observasi sekolah dan observasi pembelajaran.

a. Observasi Sekolah

Observasi yang dilakukan berupa pengamatan secara langsung terhadap kondisi yang ada di sekolah. Terdapat beberapa aspek yang harus diamati diantaranya yaitu kondisi fisik sekolah, kurikulum, sarana dan prasarana, potensi siswa, potensi guru dan karyawan dan sebagainya. Hasil dari observasi kemudian dijadikan bahan diskusi diperkuliahan pengajaran mikro. Diharapkan dengan adanya diskusi tersebut mahasiswa dapat menyesuaikan diri dengan keadaan dan kebiasaan di sekolah.

b. Observasi Pembelajaran

Observasi pembelajaran dilakukan sebanyak dua kali di dua kelas yang berbeda. Tujuan dari observasi ini yaitu agar mahasiswa mendapatkan gambaran mengenai tugas guru di sekolah. Selain itu, diharapkan mahasiswa dapat memahami kondisi atau keadaan ketika proses belajar dan mengajar berlangsung.

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam observasi pembelajaran diantara lain perangkat pembelajaran, proses pembelajaran dan perilaku

siswa. Perangkat pembelajaran yang diamati yaitu silabus, RPP, dan administrasi mengajar lainnya. Proses pembelajaran yang diamati meliputi cara membuka dan menutup pelajaran, penyampaian materi, metode pembelajaran, media pembelajaran, cara berkomunikasi dengan siswa, penguasaan kelas, serta bentuk dan cara evaluasi. Sedangkan perilaku siswa yang diamati adalah ketika siswa berada di kelas saat proses pembelajaran dan perilaku siswa di luar kelas.

Berikut ini merupakan rangkuman dari hasil observasi yang dilakukan mahasiswa saat magang I :

- 1) Kurikulum yang diterapkan SMK N 6 Yogyakarta sudah menggunakan kurikulum 2013 secara keseluruhan dari kelas X hingga XII
- 2) Pada Program studi Tata Boga terdiri dari dua program keahlian yaitu Jasa Boga dan Patiseri. Masing-masing program keahlian dalam pelajaran produktif diampu oleh satu guru.
- 3) Pembelajaran lebih berpusat pada siswa sehingga siswa dituntut lebih aktif untuk mencari materi sedangkan guru hanya memberikan pengarahan.
- 4) Media yang digunakan dalam pembelajaran berupa tayangan power point dan video
- 5) Penggunaan bahasa dan penyampaian materi oleh guru sangat baik. Bahasa yang digunakan mudah dimengerti oleh siswa.
- 6) Penggunaan waktu cukup efektif dan efisien. Baik guru maupun siswa masuk ke kelas sesuai dengan jadwal.

Dari hasil observasi tersebut dapat disimpulkan bahwa kegiatan belajar dan mengajar di SMK N 6 Yogyakarta termasuk baik. Guru memegang peranan yang sangat penting sebagai pendidik dan teladan bagi siswa. Dan sesuai dengan kurikulum yang diterapkan yaitu kurikulum 2013 maka pembelajaran yang diterapkan adalah *student center* atau lebih berpusat pada siswa bukan pada guru.

2. Pembuatan Administrasi Mengajar

Setelah melaksanakan observasi kelas, persiapan selanjutnya adalah penyusunan administrasi mengajar. Adapun administrasi mengajar yang dipersiapkan antara lain :

- a. RPP
- b. Handout

- c. Jobsheet
- d. Daftar Hadir Siswa
- e. Daftar Nilai
- f. Penilaian Sikap
- g. Penilaian Keterampilan
- h. Penilaian Pengetahuan
- i. Kisi-kisi dan butir soal
- j. Analisis kegiatan evaluasi

Dari administrasi tersebut ada beberapa administrasi yang sudah harus disiapkan sebelum praktik mengajar seperti RPP, materi, dan bahan ajar berupa handout, jobsheet, media pembelajaran seperti power point, video, gambar dan instrument penilaian.

B. PELAKSANAAN PPL

1. Praktik Mengajar

Pelaksanaan mengajar merupakan kegiatan inti dari PPL. Mahasiswa PPL dibebaskan untuk memilih mata pelajaran yang akan diampu selama pelaksanaan PPL sesuai dengan kompetensi yang dimiliki oleh mahasiswa. Dalam hal ini mahasiswa praktikan memilih mata pelajaran Produk Cake dan mengajar di kelas XI Patiseri.

Praktik mengajar dilakukan secara individu. Materi yang disesuaikan dengan silabus kurikulum 2013. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang digunakan dalam pelaksanaan mengajar adalah format terbaru dengan kurikulum 2013 yang diberikan sekolah. Pelaksanaan PPL disesuaikan dengan kalender akademik sekolah sehingga praktikan mulai mengajar pada tanggal 27 Juli 2016 hingga satu minggu sebelum penarikan yaitu tanggal 7 September 2016. Jadwal mengajar mahasiswa praktikan hanya satu kali dalam seminggu yaitu setiap hari rabu. Hal ini dikarenakan kelas patiseri hanya ada satu. Alokasi waktu pelajaran untuk mata pelajaran Produk Cake adalah 5 jam per pertemuan. Oleh sebab itu mulai saat penerjunan hingga penarikan mahasiswa sudah mengajar sebanyak 5 kali dalam 5 jam pembelajaran sehingga sudah memenuhi 25 jam dari ketentuan minimal.

Praktik Mengajar Terbimbing

Mengajar terbimbing merupakan kegiatan mengajar suatu mata pelajaran tertentu yang dilakukan mahasiswa PPL dengan dibimbing oleh guru pembimbing sekolah. Selama proses mengajar, mahasiswa ditemani atau ditunggu oleh guru pembimbing mulai dari awal pembukaan hingga

penutup. Pada pertemuan berikutnya, mahasiswa hanya ditemani hingga pertengahan proses pembelajaran sehingga di sisa jam pelajaran mahasiswa dipersilahkan praktik mengajar mandiri.

Kegiatan mengajar diawali dengan mengucapkan salam, kemudian presensi kehadiran siswa sekaligus pengumpulan hp. Selanjutnya menyampaikan KD (Kompetensi Dasar), tujuan, dan penilaian yang ingin dicapai untuk beberapa kali pertemuan. Lalu memberikan apersepsi yang berhubungan dengan materi yang akan disampaikan.

Kemudian kegiatan inti terdiri dari mengamati, menanya, mengumpulkan informasi, menalar dan mengomunikasikan. Hal ini sesuai dengan tuntutan kurikulum 2013 dimana siswa lebih berperan aktif sedangkan guru hanya member pengarahan. Kegiatan yang terakhir yaitu penutup. Sebelum pembelajaran selesai, praktikan memberikan evaluasi kepada siswa tentang materi yang telah disampaikan. Setelah e

valuasi, mahasiswa praktikan bersama siswa menyimpulkan materi dan memberikan sedikit gambaran mengenai kegiatan pembelajaran berikutnya. Terakhir pembelajaran di tutup dengan do'a bersama.

Berikut ini merupakan jadwal mengajar mahasiswa PPL :

No.	Hari	Kelas	Jam ke-	Ruang
1.	Rabu	XI Patiseri	5-10	Pastry & Bakery

Tabel 2. Jadwal Mengajar di SMK N 6 Yogyakarta

2. Metode dan Media Pembelajaran

a. Metode Pembelajaran

Metode yang digunakan praktikan dalam mengajar adalah metode ceramah, diskusi dan tanya jawab. Namun demikian metode ceramah yang dilakukan adalah ceramah interaktif sehingga melibatkan siswa dalam pembelajaran. Sebelum praktikan menyampaikan materi, siswa terlebih dahulu mempresentasikan hasil diskusi kelompok mereka sesuai dengan pembagian materi sebelumnya. Praktikan hanya menambahkan dan memberi penguatan terhadap materi yang telah dijelaskan siswa.

b. Media Pembelajaran

Dalam kegiatan belajar dan mengajar, media merupakan salah satu hal penting yang harus diperhatikan. Penggunaan media yang menarik akan membuat siswa lebih tertarik untuk mendengarkan dan

memperhatikan sehingga siswa akan lebih mudah dalam memahami materi. Media yang digunakan praktikan selama mengajar yaitu dengan menggunakan powerpoint, gambar dan juga video yang sesuai dengan materi. Selain itu praktikan juga menyiapkan handout dan jobsheet.

3. Evaluasi Pembelajaran

Tujuan utama adanya evaluasi yaitu untuk mengukur sejauh mana pemahaman siswa terhadap materi yang telah dipelajari. Selama pelaksanaan PPL, setiap mahasiswa yang mengajar melakukan evaluasi pembelajaran terhadap siswa. Terdapat tiga aspek penilaian dalam kurikulum 2013 yaitu penilaian sikap, keterampilan dan pengetahuan.

Penilaian sikap dilakukan saat proses belajar mengajar dengan cara mengamati sikap dan perilaku siswa ketika belajar. Kemudian penilaian keterampilan dilakukan pada saat praktik. Komponen yang dinilai meliputi persiapan, proses, hasil, sikap kerja dan waktu. Berikut ini adalah contoh komponen dan indikator dalam penilaian praktik :

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi	9,0 - 10
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan	8,0 – 8,9
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0 – 7,9
		Pakaian kerja tidak lengkap, perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan	Tidak

		alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0 - 50
		Bekerja secara sistematis, efisien	30,0 – 39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0 – 29,9
		Bekerja tidak sistematis	Tidak
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil	15 - 20
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil	10 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil	5,0 – 9,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil	Tidak
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0 - 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	Tidak
V	Waktu		
		Selesai sebelum batas waktu yang telah ditentukan	9,0 – 10
		Selesai tepat sesuai dengan batas	8,0 – 8,9

		waktu yang telah ditentukan	
		Selesai lebih dari 30 menit dari batas waktu yang telah ditentukan	7,0 – 7,9
		Selesai lebih dari 1 jam dari batas waktu yang telah ditentukan	Tidak

Table 3. Komponen Penilaian Praktik

Selanjutnya yaitu penilaian pengetahuan dilakukan dengan memberikan tes kepada siswa secara tertulis maupun non tertulis. Tes yang diberikan berupa soal esai. Praktikan lebih memilih soal esai karena untuk menjawab pertanyaan , siswa harus benar-benar memahami materi terlebih dahulu. Sehingga menurut praktikan soal esai lebih efektif daripada pilihan ganda.

C. ANALISIS HASIL

1. Analisis Hasil Pelaksanaan

a. Persiapan

Sebelum melaksanakan praktik mengajar dikelas, mahasiswa PPL telah melakukan berbagai persiapan. Persiapan yang dilakukan antara lain yaitu observasi. Observasi yang dilakukan meliputi observasi sekolah dan observasi pembelajaran di kelas. Setelah melakukan observasi, mahasiswa dapat mengetahui tentang kondisi fisik maupun non fisik sekolah serta kondisi saat kegiatan belajar dan mengajar dikelas.

Persiapan selanjutnya yaitu pembuatan administrasi mengajar yang meliputi RPP, handout, jobsheet, lembar penilaian dan sebagainya. Sebelum mulai mengajar, administrasi yang harus dipersiapkan terlebih dahulu yaitu RPP dan bahan ajar berupa handout atau jobsheet dan media. Dalam penyusunan RPP, mahasiswa sedikit merasa kesulitan karena format yang digunakan sering berubah-ubah. Oleh sebab itu mahasiswa praktikan melakukan beberapa kali bimbingan dengan guru pembimbing.

b. Pelaksanaan Mengajar

Setelah melakukan persiapan, kemudian mahasiswa praktikan melaksanakan praktik mengajar. Praktikan berkesempatan mengajar kelas XI Patiseri karena mata pelajaran yang dipilih oleh praktikan adalah mata pelajaran Produk Cake. Praktikan mengajar satu minggu sekali yaitu setiap hari rabu selama 5 jam pembelajaran. Mulai dari

penerjunan hingga penarikan PPL, praktikan telah mengajar sebanyak 5 kali pertemuan. Dua kali pertemuan teori dan 3 kali pertemuan praktik.

Berikut ini analisis hasil pelaksanaan praktik mengajar :

1) Kelas XI Patiseri

Pelaksanaan mengajar di kelas XI Patiseri secara keseluruhan telah berjalan dengan lancar. Siswa di kelas XI Patiseri semuanya sangat aktif baik itu bertanya maupun menyampaikan pendapat. Mahasiswa praktikan telah mengajar sebanyak 5 kali pertemuan dan telah menyampaikan 2 kompetensi dasar. Hal ini dikarenakan 1 kompetensi dasar memiliki materi yang cukup banyak sehingga butuh lebih banyak waktu.

Ruang yang digunakan dalam pembelajaran ini adalah ruang pastry & bakery. Ruang ini berupa dapur pastry & bakery yang juga digunakan pada pembelajaran teori. Fasilitas peralatan di dapur pastry ini cukup lengkap, hanya yang menjadi kekurangannya adalah tidak ada dapur dingin yang biasanya khusus digunakan sebagai tempat untuk membuat ornament coklat dan sebagainya.

c. Evaluasi

Disetiap akhir pembelajaran, mahasiswa praktikan melakukan evaluasi atau penilaian terhadap siswa. Hal ini bertujuan untuk mengetahui sampai sejauh mana pemahaman siswa tentang materi. Hasil dari evaluasi yang dilakukan adalah siswa sudah cukup memahami materi yang disampaikan praktikan, terbukti dengan ketuntasan nilai siswa secara keseluruhan. Hanya ada beberapa siswa yang nilainya perlu ditingkatkan.

2. Refleksi Hasil Pelaksanaan

a. Faktor Pendukung

Keberhasilan pelaksanaan PPL dapat berjalan lancar karena adanya beberapa faktor pendukung yaitu:

- 1) Keterbukaan seluruh warga SMK N 6 Yogyakarta baik guru, karyawan maupun siswa yang dapat menerima mahasiswa PPL dengan baik
- 2) Bimbingan dan evaluasi dari guru pembimbing yang sangat membantu mahasiswa dalam pelaksanaan mengajar selama PPL
- 3) Bimbingan dari Dosen Pembimbing Lapangan (DPL) PPL yang sangat membantu mahasiswa mempersiapkan diri sebelum praktik

mengajar. Dan yang juga telah membantu dalam menyelesaikan berbagai permasalahan yang timbul di sekolah.

b. Faktor Penghambat

Selain factor pendukung, ada pula hambatan-hambatan yang dirasakan mahasiswa selama pelaksanaan PPL, diantaranya :

1) Hambatan membuat administrasi

Dalam membuat administrasi mengajar, hambatan yang dirasakan praktikan adalah format dari beberapa RPP guru berbeda-beda sehingga praktikan bingung ketika menyusun RPP. Selain itu kurangnya referensi buku yang ada disekolah membuat praktikan mencari materi melalui internet.

2) Hambatan dalam bimbingan

Sebelum praktik mengajar, mahasiswa diwajibkan untuk berkonsultasi terlebih dahulu kepada guru pembimbing. Namun karena guru pembimbing memegang jabatan penting di sekolah sehingga sering tidak ada ditempat sehingga praktikan harus menunda waktu bimbingan.

3) Hambatan dari siswa

Hambatan dari siswa juga dirasakan oleh praktikan. Hal ini dapat dimaklumi karena setiap siswa memiliki karakter dan motivasi belajar yang berbeda. Dalam kelas patiseri ada beberapa siswa yang memang tergolong sangat “aktif” sehingga sering terjadi kegaduhan saat pembelajaran. Namun hal tersebut terjadi hanya diawal pertemuan. Pada pertemuan selanjutnya, praktikan telah melakukan pendekatan kepada siswa tersebut sehingga mereka bisa lebih tenang dan mendengarkan penjelasan materi.

BAB III

PENUTUP

A. SIMPULAN

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan mata kuliah wajib tempuh bagi mahasiswa jenjang S1 (Kependidikan). Melalui kegiatan ini, banyak pengalaman berharga yang didapatkan oleh praktikan selama menjalani proses tersebut. Setelah pelaksanaan PPL yang dimulai tanggal 18 Juli 2016 hingga 15 September 2016 dapat disimpulkan sebagai berikut :

- 1) Kegiatan PPL telah memberikan banyak pengalaman kepada mahasiswa tentang bagaimana proses pembelajaran di sekolah secara langsung
- 2) Melalui kegiatan PPL juga mahasiswa dapat mengetahui permasalahan yang sering terjadi dalam dunia pendidikan terutama tingkat SMK, yang mana hal tersebut dapat menjadi bekal bagi mahasiswa ketika menjadi tenaga pendidik di masa yang akan datang.
- 3) Secara keseluruhan, kegiatan PPL telah berjalan dengan cukup baik. Walaupun masih ada hambatan-hambatan yang dirasakan praktikan, namun hal tersebut dapat diatasi
- 4) Jumlah jam kerja yang telah ditempuh oleh mahasiswa praktikan adalah sebanyak 268 jam yang meliputi kegiatan mengajar dan non mengajar. Sehingga mahasiswa praktikan telah memenuhi jam minimal yang telah ditentukan Universitas Negeri Yogyakarta yaitu 256 jam.
- 5) Keberhasilan dalam proses pembelajaran tidak lepas dari dukungan berbagai pihak yaitu guru, karyawan, orang tua dan juga siswa. Selain itu, sarana dan prasarana yang memadai juga merupakan faktor penting dalam mencapai keberhasilan pembelajaran. Dilihat dari kedua hal tersebut SMK N 6 Yogyakarta telah memenuhi syarat yaitu adanya kesadaran dan partisipasi seluruh warga sekolah serta sarana dan prasarana yang dimiliki sudah baik.

B. SARAN

Dalam kesempatan ini, mahasiswa praktikan ingin memberikan beberapa saran dan masukan kepada pihak sekolah, universitas dan mahasiswa peserta PPL. Hal ini bertujuan agar pelaksanaan kegiatan PPL selanjutnya dapat berjalan lebih baik.

1. Pihak Sekolah

Untuk meningkatkan mutu pendidikan, pihak sekolah sebaiknya lebih meningkatkan kinerjanya dalam mendidik siswa. Khususnya dibidang ilmu pengetahuan dan dalam pembentukan karakter siswa. Kurikulum 2013 tidak hanya menuntut siswa memiliki pengetahuan namun siswa juga dituntut untuk memiliki sikap yang baik serta berakhlak mulia. Dalam hal ini, pihak sekolah juga harus bekerja lebih keras untuk menciptakan atau mencetak lulusan yang tidak hanya memiliki kemampuan (*Skill*) sesuai bidang keahliannya, namun juga memiliki sikap yang baik.

2. Pihak Universitas Negeri Yogyakarta

Pihak universitas Negeri Yogyakarta harus menjaga kerjasama baik yang telah terjalin selama ini dengan pihak SMK N 6 Yogyakarta. Caranya dengan meningkatkan hubungan baik dan komunikasi yang baik pula dengan pihak SMK N 6 Yogyakarta.

Dalam hal ini, pihak LPPM sebagai pihak penyelenggara kegiatan PPL tahun 2016 harus lebih meningkatkan lagi kinerjanya agar tujuan dari kegiatan PPL dapat tercapai. Selain itu perlu adanya evaluasi untuk pihak LPPM mengenai waktu pelaksanaan PPL yang digabung dengan pelaksanaan KKN. Evaluasi harus dilakukan secara keseluruhan agar untuk pelaksanaan PPL di tahun berikutnya dapat berjalan lancar.

3. Mahasiswa Peserta PPL

untuk mahasiswa praktikan PPL, sebelum terjun langsung di dunia pendidikan perlu adanya peningkatan pengetahuan tentang bagaimana proses pembelajaran di sekolah baik itu proses belajar mengajar, pembuatan administrasi, serta komunikasi yang baik antar warga sekolah. Selain itu mahasiswa juga harus mengetahui permasalahan yang mungkin terjadi di sekolah dan mengetahui cara mengatasinya.

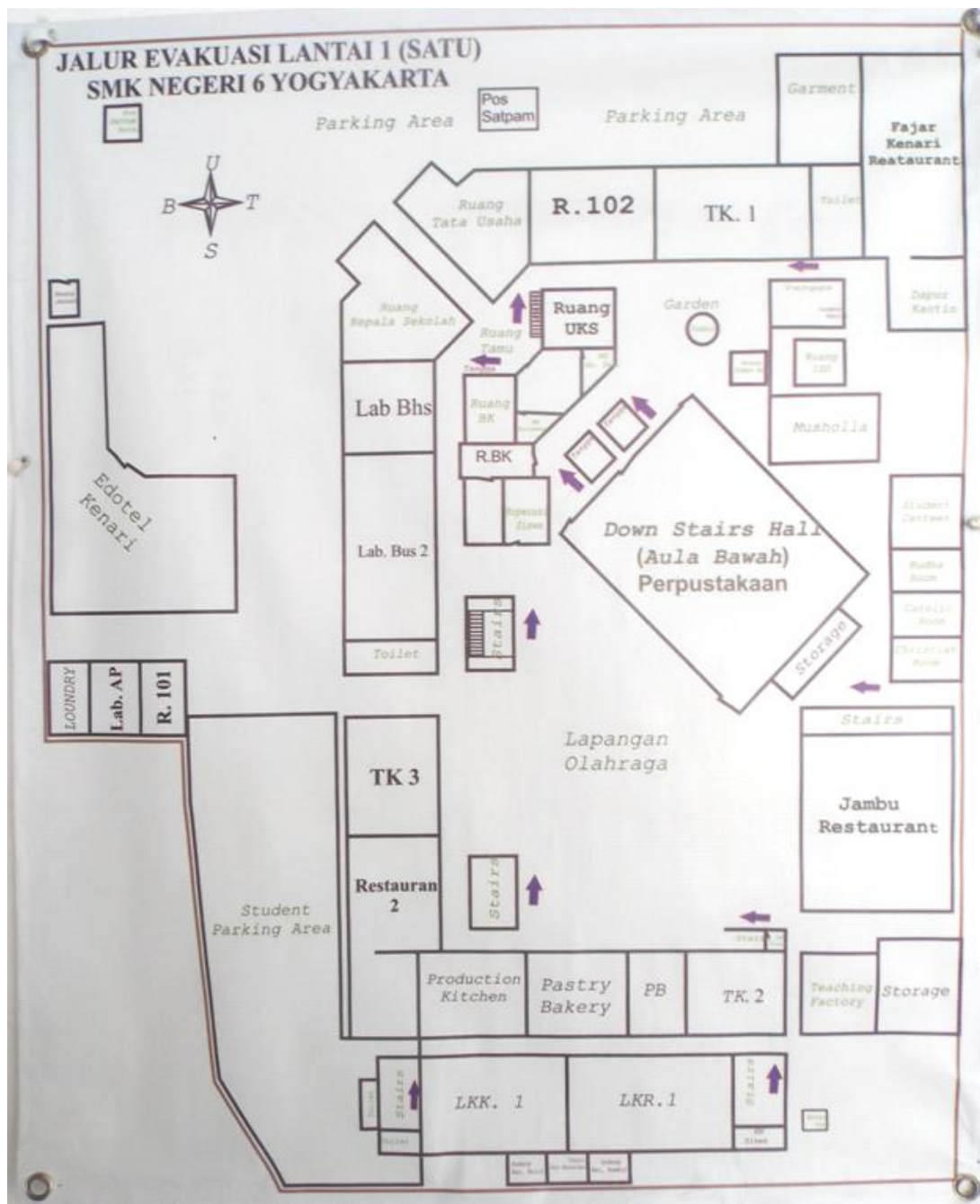
Kemudian sebelum pelaksanaan PPL, mahasiswa harus benar-benar mempersiapkan diri dengan mengikuti pembekalan dari universitas, bertanya dengan dosen dan guru pembimbing untuk mendapat informasi yang bisa menjadi penunjang dalam pelaksanaan PPL.

LAMPIRAN

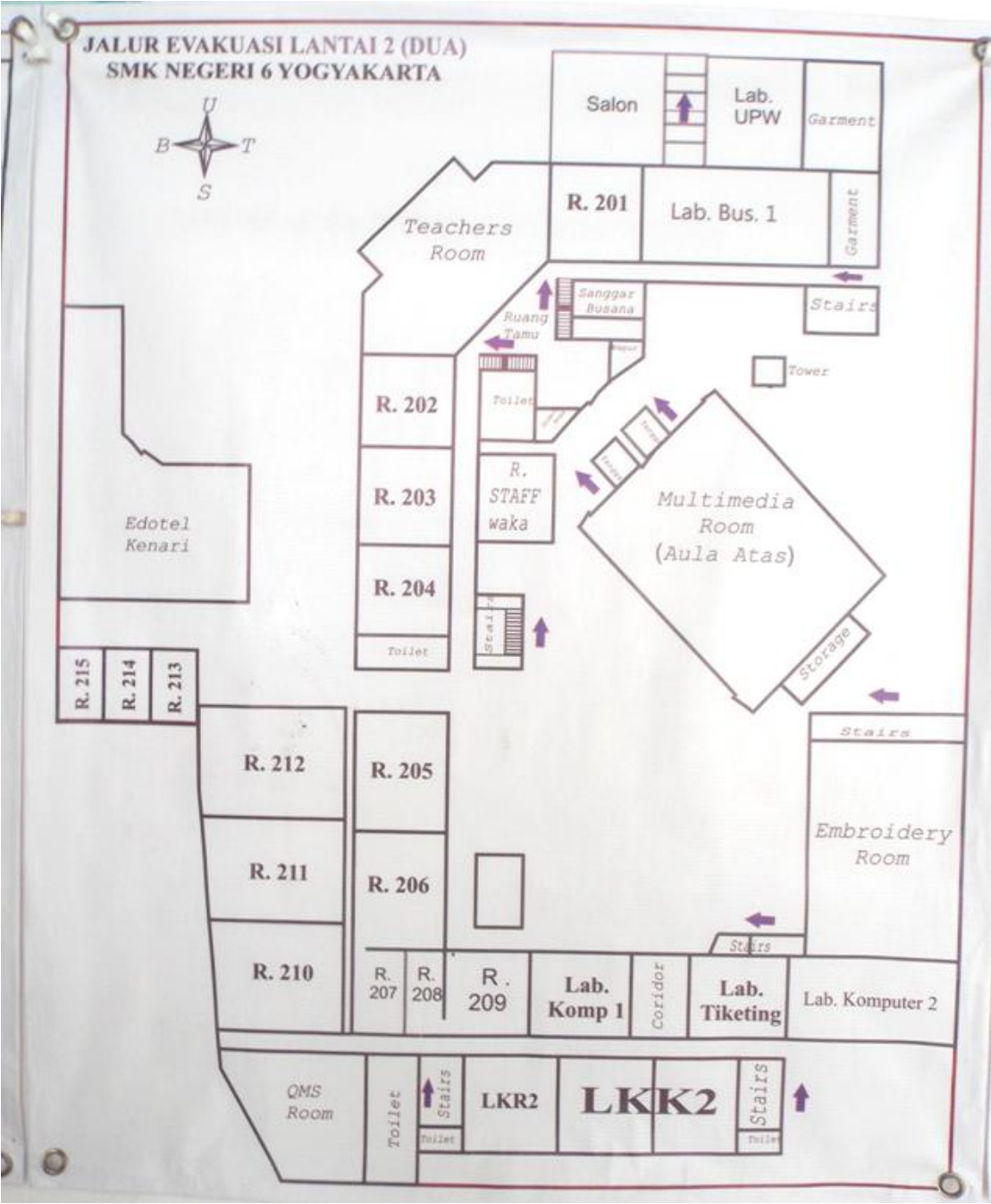
Lampiran 1. Daftar Ruang/ Area Kerja

No.	Nama Ruang/ Area Kerja	Jumlah
1.	Ruang Kepala Sekolah dan Wakil	1
2.	Ruang Guru	1
3.	Ruang Pelayanan Administrasi	1
4.	Ruang Perpustakaan	1
5.	Ruang Ibadah	1
6.	Ruang Bersama	2
7	Kantin Sekolah	2
8.	Toilet	36
9.	Gudang	6
10.	Ruang BK/BP	1
11.	Ruang OSIS	1
12.	Ruang KOPERASI	1
13.	Ruang Unit Produksi	1
14.	Ruang UKS	1
15.	Ruang Pramuka	1
16.	Ruang Penjaga Sekolah	1
17.	Ruang Kelas	20
19.	Ruang Praktik	5
20.	Lab. Bahasa	1
21.	Lab. Komputer	1
22.	Ruang Praktik Usaha Perjalanan Wisata	2
23.	Ruang Praktik Jasa Boga	5
24.	Ruang Praktik Patiseri	1
25.	Ruang Praktik Kecantikan Kulit	1
26.	Ruang Praktik Kecantikan Rambut	1
27.	Ruang Praktik Busana	3

Lampiran 2. Denah Ruang SMK N 6 Yogyakarta



Gambar 1. Denah Ruang Lantai 1



Gambar 2. Denah Ruang Lantai 2

Lampiran 3. Dokumentasi



Suasana kegiatan pembelajaran teori



Kegiatan pembelajaran praktik



Hasil Praktik siswa Kelas XI Patiseri



Foto bersama guru pembimbing dan siswa kelas XI Patiseri



LAPORAN MATRIKS PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F01

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

3.	Pembelajaran kokurikuler (Kegiatan mengajar terbimbing)									
	a. Persiapan									
	1) Konsultasi	3	2	2	3		4			14
	2) Mengumpulkan Materi	5	4	3	3	5				20
	3) Membuat RPP	2	2	1	1		2			8
	4) Membuat Media	1	1	1	1	1	1			6
	b. Mengajar Terbimbing									0
	1) Praktik Mengajar di kelas		4	4	4		4	4		20
	2) Penilaian dan Evaluasi		1	1	1		1	1		5
4.	Kegiatan Non-mengajar									0
	a. Guru Piket		18	36	18		36	18	36	162
5.	Kegiatan Sekolah									0
	a. Upacara Bendera	1	1	1		2	1		1	7
	b. Pameran Jurusan	13								13
6.	Pembuatan Laporan PPL		1					1		2



LAPORAN MATRIKS PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F01

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

	TOTAL	32	34	49	31	8	51	25	37	268

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/18 Juli 2016	Upacara Bendera Hari Senin			
		Penerjunan ulang Mahasiswa PPL UNY kepada SMK Negeri 6 Yogyakarta	Mahasiswa PPL secara simbolik diterima oleh Kepala Sekolah dan Wakil Kepala Sekolah		
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi mengenai persiapan mengajar dikelas baik administrasi dan juga jadwal mengajar		
2.	Selasa/19 Juli 2016	Koordinasi Persiapan Pameran	Mahasiswa ikut dalam mempersiapkan pameran jurusan	Mahasiswa belum mengerti susunan acara pameran	



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

3.	Rabu/20 Juli 2016	Persiapan Pameran Jurusan	Mahasiswa membantu mengawasi siswa kelas XII Patiseri dalam membuat produk yang akan dijual di pameran		
4.	Kamis/21 Juli 2016	Pameran Jurusan	Mahasiswa mengawasi dan membantu siswa menyiapkan ruang pameran	Keterbatasan table skirting membuat mahasiswa kesulitan menghias stand makanan	
5.	Jum'at/22 Juli 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/25 Juli 2016	Upacara Bendera			
		Menyiapkan bahan ajar	Mahasiswa mencari materi yang akan menjadi bahan ajar	Koneksi internet (wifi) yang kurang memadai sehingga kesulitan mencari materi dari referensi online	
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi kepada guru pembimbing mengenai RPP, materi dan media yang digunakan saat mengajar	Mahasiswa masih bingung dengan format RPP	Bertanya kepada gur pembimbing secara detail



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

		Menyusun Laporan	Membuat catatan mingguan dan matriks PPL		
2.	Selasa/26 Juli 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta. Mengawasi dan memberi tugas di kelas XII Ak. Perhotelan 1 dan 2	Mahasiswa kurang menguasai materi pelajaran Bahasa Indonesia sehingga kurang bisa menjawab pertanyaan dari siswa.	Lebih banyak belajar dan membaca
3.	Rabu/27 Juli 2016	Praktek Mengajar di kelas XI Patiseri	Memberikan tugas kepada siswa		
4.	Kamis/28 Juli 2016	Menyiapkan materi pembelajaran berikutnya	Mencari materi dari berbagai sumber, membuat RPP dan handout		
5.	Jum'at/29 Juli 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir	Mahasiswa belum hafal letak kelas sehingga kesulitan ketika presensi keliling	Menghafal tata letak ruang-ruang belajar di SMK N 6 Yogyakarta



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

6.	Sabtu/30 Juli 2016	Konsultasi RPP dan Handout	Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, handout dan media pembelajaran	Sulit bertemu langsung dengan pembimbing karena kesibukan dari guru pembimbing	
----	--------------------	----------------------------	---	--	--

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustiawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1	Senin/1 Agustus 2016	Upacara Bendera			
		Piket	Menggantikan mahasiswa lain yang piket		
2.	Selasa/2 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi mengenai		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

			persiapan akhir sebelum mengajar keesokan harinya		
3.	Rabu/ 3 Agustus 2016	Praktik Mengajar di kelas XI Patiseri	Membimbing siswa presentasi dan memberikan pengayaan materi	Siswa kurang memperhatikan penjelasan guru dan mengantuk karena suara mahasiswa praktikan kurang keras	Memilih media yang lebih menarik dan member penjelasan dengan suara yang lebih keras
4.	Kamis/ 4 Agustus 2016	Menyiapkan materi pembelajaran berikutnya	Membuat RPP, Jobsheet, media dan sebagainya		
5.	Jum'at/ 5 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
6.	Sabtu/ 6 Agustus 2016	Konsultasi perangkat mengajar	Revisi beberapa point yang ada di RPP dan Jobsheet		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/ 8 Agustus	Revisi perangkat pembelajaran	Memperbaiki perangkat pembelajaran seperti RPP dan jobsheet		
2.	Selasa/ 9 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
		Konsultasi persiapan pembelajaran praktik	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan diskusi mengenai pembagian waktu praktik		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

3.	Rabu/ 10 Agustus 2016	Praktik mengajar di kelas XI patiseri	Mahasiswa mengajar praktik pembuatan cake dasar		
4.	Kamis/ 11 Agustus 2016	Menyiapkan materi pembelajaran berikutnya	Membuat RPP, Jobsheet, media dan sebagainya		
5.	Jum'at/ 12 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
6.	Sabtu/ 13 Agustus 2016	Konsultasi persiapan pembelajaran praktik	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan konsultasi jobsheet		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Mahasiswa

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/ 15 Agustus 2016	Upacara Hari Kemerdekaan	Upacara dalam rangka peringatan hari kemerdekaan dan hari pramuka		
		Memperbaiki revisi perangkat pembelajaran	Memperbaiki perangkat pembelajaran seperti RPP dan jobsheet		
2.	Selasa/ 16 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

3.	Rabu/ 17 Agustus 2016	Upacara 17 Agustus	Upacara peringatan hari kemerdekaan Indonesia bersama dengan kepala camat, staf kecamatan umbulharjo dan para guru SMK N 6 Yogyakarta		
4.	Kamis/ 18 Agustus 2016	Menyiapkan materi pembelajaran berikutnya	Membuat RPP, Jobsheet, media dan sebagainya		
5.	Jum'at/ 19 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
6.	Sabtu/ 20 Agustus 2016	Konsultasi persiapan pembelajaran praktik	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan konsultasi jobsheet		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L. M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/ 22 Agustus 2016	Upacara Bendera			
		Memperbaiki revisi perangkat pembelajaran	Memperbaiki perangkat pembelajaran seperti RPP dan jobsheet		
2.	Selasa/ 23 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

		Konsultasi persiapan pembelajaran praktik	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan diskusi mengenai pembagian waktu praktik		
3.	Rabu/ 24 Agustus 2016	Praktik mengajar di kelas XI patiseri	Mahasiswa mengajar praktik pembuatan cake dasar dengan isian		
4.	Kamis/ 25 Agustus 2016	Menyiapkan materi pembelajaran berikutnya	Membuat RPP, Jobsheet, media dan sebagainya		
5.	Jum'at/ 26 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
6.	Sabtu/ 27 Agustus 2016	Konsultasi persiapan pembelajaran praktik	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan konsultasi jobsheet		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Mahasiswa

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/ 29 Agustus 2016	Upacara senin			
		Memperbaiki revisi perangkat pembelajaran	Memperbaiki perangkat pembelajaran seperti RPP dan jobsheet		
2.	Selasa/ 30 Agustus 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

		Konsultasi persiapan pembelajaran praktik	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan diskusi mengenai pembagian waktu praktik		
3.	Rabu/ 31 Agustus 2016	Praktik mengajar di kelas XI patiseri	Mahasiswa mengajar praktik pembuatan cake berlapis dengan bahan penutup		
4.	Kamis/ 1 September 2016	Menyiapkan materi pembelajaran berikutnya	Membuat RPP, Jobsheet, media dan sebagainya		
		Piket	Mahasiswa menggantikan tugas piket mahasiswa lain.		
5.	Jum'at/ 2 September 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
		Konsultasi	Mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing mengenai persiapan		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

			materi yang akan disampaikan.		
--	--	--	-------------------------------	--	--

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustiawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/ 5 September 2016	Memperbaiki revisi perangkat pembelajaran	Memperbaiki perangkat pembelajaran seperti RPP dan jobsheet		
2.	Selasa/ 6 September 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
		Konsultasi persiapan ujian PPL	Menyiapkan peralatan yang akan digunakan dan diskusi mengenai		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

			materi yang akan disampaikan		
3.	Rabu/ 7 September 2016	Ujian Praktik mengajar	Mahasiswa melaksanakan ujian mengajar. Mahasiswa memberikan materi dan juga demo kepada siswa		
4.	Kamis/ 8 September 2016	Rekapitulasi Nilai	Merekap semua nilai siswa		
5.	Jum'at/ 9 September 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		

Yogyakarta, 25 September 2016



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Guru Pembimbing

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Mahasiswa

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

NAMA SEKOLAH : SMK Negeri 6 Yogyakarta

ALAMAT SEKOLAH : Jl. Kenari no.4 Yogyakarta

GURU PEMBIMBING : Dra. Retno Sri Agustiwati, MBA

NAMA MAHASISWA : Nurlia Syafitri

NO. MAHASISWA : 13511249002

FAK/JUR/PRODI : Teknik/PTBB/PT. Boga

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Badraningsih L, M.Kes

No.	Hari/Tanggal	Materi Kegiatan Minggu ke 1	Hasil	Hambatan	Solusi
1.	Senin/ 11 September 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6 Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
2.	Rabu/ 13 September 2016	Menyusun Laporan	Membuat Laporan kegiatan PPL		
3.	Kamis/ 14 September 2016	Piket	Mahasiswa menjaga handphone siswa yang dikumpulkan, mempresensi keseluruhan kelas di SMK N 6		



LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Universitas Negeri Yogyakarta

			Yogyakarta dan memberi tugas kepada siswa apabila ada guru yang tidak hadir		
4.	Jum'at/ 15 September 2016	Penarikan PPL UNY	Secara resmi mahasiswa PPL ditarik kembali oleh Dosen Pembimbing Lapangan. Ada beberapa evaluasi dan masukan dari pihak SMK N 6 Yogyakarta kepada mahasiswa PPL UNY agar lebih banyak belajar bagaimana menjadi guru yang sesungguhnya.		



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL / MAGANG III

F02

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP.19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



LAPORAN DANA PELAKSANAAN PPL / MAGANG III 2016

Universitas Negeri Yogyakarta

F03

Untuk Mahasiswa

Yogyakarta, 25 September 2016

Mengetahui,

Dosen Pembimbing Lapangan

Ketua Kelompok



Drs. Rustamajii, M.Pd
NIP. 19631025 198903 1 007

Dr. Badraningsih L, M.Kes
NIP. 19600625 198601 2 001

Deby Subiantoro
NIM. 15511247012



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No.1)

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Keahlian	:	Tata Boga / Patiseri
Mata Pelajaran		Produk Cake
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Matri Ajar / Topik / Tema	:	3.1. Menganalisis <i>cake, gateaux dan torten</i> 4.1 Membuat " <i>cake</i> "
Alokasi Waktu	:	3 x 5 x 45 menit
Pertemuan ke	:	2 dan 3

A. Kompetensi Inti

1. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
2. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 3.1 Menganalisis *cake, gateaux dan torten*
4.1 Membuat "*cake*"

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.1 Menganalisis *cake, gateaux dan torten*
- 3.1.1 Mengemukakan kembali pengertian *cake, gateaux dan torten* (konseptual)
 - 3.1.2 Mengklasifikasikan jenis-jenis *cake, gateaux dan torten* (konseptual)
 - 3.1.3 Menentukan karakteristik *cake, gateaux dan torten* (konseptual)
 - 3.1.4 Menentukan jenis dan fungsi bahan untuk *cake, gateaux dan torten* (konseptual)
 - 3.1.5 Menentukan jenis dan kegunaan alat untuk *cake, gateaux dan torten* (konseptual).
 - 3.1.6 Menganalisis kriteria hasil *cake, gateaux dan torten* (prosedural)
 - 3.1.7 Membandingkan hasil *cake, gateaux/torten* (procedural)
- 4.1 Membuat "*cake*"
- 4.1.1 Membuat produk *cake, gateaux dan torten*
 - 4.1.2 Mengidentifikasi kriteria hasil *cake, gateaux dan torten*.
 - 4.1.3 Mengemas produk *cake, gateaux dan torten* dengan baik
 - 4.1.4 Menjelaskan cara penyimpanan produk *cake, gateaux dan torten* dengan benar.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

D. Tujuan Pembelajaran :

KD 3.1

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat : Mengemukakan kembali pengertian cake, gateaux dan torten sesuai buku teks dengan santun
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Mengklasifikasikan jenis-jenis cake sesuai buku teks dengan santun
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat Menentukan karakteristik cake sesuai buku teks dengan santun
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan jenis dan fungsi bahan untuk cake, gateaux dan torten sesuai buku teks secara mandiri
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan jenis dan kegunaan alat untuk cake, gateaux dan torten sesuai buku teks secara mandiri
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menganalisis kriteria hasil cake, gateaux dan torten sesuai buku teks dengan tanggungjawab
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat membandingkan kriteria hasil cake sesuai buku teks dengan tanggungjawab.

KD 4.1

8. Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu membuat cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggungjawab
9. Setelah melakukan pengumpulan data dan pembuktian peserta didik .mampu mengidentifikasi kriteria hasil cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggungjawab
10. Setelah melakukan pembuktian peserta didik .mampu mengemas hasil cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggungjawab
11. Setelah melakukan pembuktian peserta didik mampu menjelaskan cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten dengan santun dan bertanggungjawab

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian cake, gateaux dan torten
- Klasifikasi cake, gateaux dan torten.
- Karakteristik cake, gateaux dan torten.
- Jenis dan fungsi bahan untuk cake, gateaux dan torten
- Jenis dan fungsi alat dalam pembuatan cake, gateaux dan torten
- Kriteria hasil Cake (Cake, sponge, chiffon)
- Cara / langkah pembuatan cake , gateaux dan torten.
- Kriteria hasil cake , gateaux dan torten
- Mengemas produk cake, gateaux dan torten
- Cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten.

Materi lebih lengkap dapat dibaca/ dipelajari dari :



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

(Buku BSE “ Patiseri” jilid 2, hal 119 – 150, Anni Faridah, “ Pengolahan Kue dan Roti” Percetakan buku sekolah Trauner, “ Seni Mengolah Patiseri Eropa” Sukowinarto, “Profesional Baking” Wayne Gisslen)

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
- 3. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab.

G. Kegiatan Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pertemuan ke 2 Pendahuluan	<div>1. Salam Pembuka</div> <div>2. Berdo’a dan guru mengecek kehadiran peserta didik</div> <div>3. Guru memberikan apersepsi kepada peserta didik berkaitan dengan materi Cake.</div>	15’
Kegiatan Inti	<div>Mengamati</div> <div><ul style="list-style-type: none">Guru menugaskan peserta didik membaca buku untuk mengidentifikasi pengertian,jenis, karakteristik, jenis dan fungsi bahan, alat, untuk membuat cake.</div> <div>Menanya</div> <div><ul style="list-style-type: none">Peserta didik dipandu oleh guru merumuskan pertanyaan yang berkaitan dengan cake, gateaux dan torten</div> <div>Mengumpulkan Informasi</div> <div><ul style="list-style-type: none">Guru membagi siswa menjadi 6 kelompokPeserta didik membaca buku dan mencari di internet untuk menemukan berbagai informasi tentang cake, gateau dan tortenPeserta didik mendiskusikan informasi tentang cake, gateaux dan torten</div> <div>Menalar</div> <div><ul style="list-style-type: none">Peserta didik berdasarkan hasil membaca buku dan diskusi dapat : merumuskan hal-hal apa saja yang harus diperhatikan dalam membuat cake.</div> <div>Mengomunikasikan</div> <div><ul style="list-style-type: none">Setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusiKelompok lain memperhatikan dan memberikan tanggapan</div>	180’



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	<ul style="list-style-type: none">Guru memberi penguatan terhadap jawaban-jawaban (simpulan) peserta didik dan memberikan tambahan materi tentang kemasan, penyimpanan produk <i>cake</i> serta perbedaan <i>cake</i>, <i>gateaux</i> dan <i>torten</i>	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">Guru memberi evaluasi kepada peserta didik melalui tesGuru memberi tugas peserta didik untuk menyiapkan materi praktek untuk pertemuan berikutnyaPeserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.	30'
Pertemuan ke 3 Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">Salam PembukaBerdo'a dan guru mengecek kehadiran peserta didikGuru memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.Guru memberikan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi cake dan spongePeserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)	15'
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">Peserta didik mengamati gambar dan video pembuatan cake yang ditayangkan guruPeserta didik membaca kembali prosedur pembuatan cake dan sponge yang ada di jobsheet. <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan. <p>Mengumpulkan informasi</p> <ul style="list-style-type: none">Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan yang akan digunakan berdasarkan jobsheet. <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none">Peserta didik mempraktikkan pembuatan cake	190'



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>dan sponge secara berkelompok</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru meminta peserta didik menilai dan menganalisis kriteria hasil• Guru meminta peserta didik membandingkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.• Peserta didik <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.• Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">• Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari.• Guru memberikan tugas untuk menyiapkan materi pertemuan berikutnya.• Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.	20'



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengataan dan
I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan
1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Pengetahuan

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
3.1 Menganalisis cake, gateaux dan torten	3.1.1Mengemukakan kembali pengertian <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> (konseptual)	1. Siswa dapat menerangkan pengertian cake, gateaux dan torten dengan benar.	Testulis	1. Jelaskan pengertian cake, gateaux dan torten.
	3.1.2Mengklasifikasi jenis-jenis cake (konseptual)	2. Siswa dapat mengklasifikasi jenis-jenis cake		2. Sebutkan 3 jenis cake.
	3.1.3 Menentukan karakteristik cake (konseptual)	3. Siswa dapat menentukan karakteristik cake		3. Sebutkan dan jelaskan karakteristik dari 3 jenis cake.
	3.1.4 Menentukan jenis dan fungsi bahan untuk cake , gateaux dan torten (konseptual)	4. Siswa dapat menentukan 4 jenis dan fungsi bahan utama untuk cake.		4.Tentukan 4 jenis bahan utama yang digunakan dalam pembuatan cake beserta fungsinya.
	3.1.5 Menentukan jenis dan kegunaan alat untuk cake, gateaux	5. Siswa dapat menentukan jenis dan kegunaan alat untuk membuat cake.		5.Tentukan 5 jenis alat yang digunakan untuk membuat cake beserta fungsinya.
		6.Siswa dapat menyimpulkan kriteria hasil cake, sponge		6.Jelaskan kriteria



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	dan torten (konseptual). 3.1.6. Menganalisis kriteria hasil Cake (cake, sponge, chiffon) (Prosedural) 3.1.7. Membandingkan hasil cake, gateaux/torten (prosedural)	dan chiffon yang baik 7. Siswa dapat membedakan hasil cake dengan gateaux/torten		hasil cake yang baik 7. Jelaskan perbedaan antara cake dengan gateaux/torten!
--	--	---	--	--

Kunci Jawaban :

- Pengertian
Cake :Cake merupakan produk yang berasa manis, kaya akan lemak dan gula diperoleh dari pembakaran. Adonan cake mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma, lemak dan bahan pengembang.
Gateaux: Istilah Perancis untuk kue yang terbuat dari bahan dasar butter sponge
Torten :*Torten* dalam bahasa Jerman kata Torte biasa digunakan untuk cake berlapis (cake berlapis).
- Jenis :Butter type cake, Chiffon type cake, Foam type cake
- Karakteristik :
Butter cake kandungan lemak lebih banyak , testur lebih padat
Foam type cake kandungan lemak sedang, tekstur lebih mengembang dan halus
Chiffon type cake kandungan lemak paling sedikit, tekstur mengembang dan halus
- Bahan utama :
Tepung terigu sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya, membentuk: *crumb*/badan/isi dari cake.
Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% *solid*) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake
Gula Menghaluskan *crumb*, Memberi rasa manis, Membantu aerasi, Menjaga kelembaban, Memberi warna pada kulit, Melembutkan *crumb*, Memperpanjang umur simpan
Lemak dalam cake adalah :Membantu dalam aerasi, Melembutkan tekstur,



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Memperbaiki rasa, Memperbaiki kualitas penyimpanan, Memberi warna pada permukaan

5. Alat utama :
- Mixer : Alat pengaduk/ pengocok adonan
 - Kom adonan : wadah dalam pembuatan adonan
 - Spatula: untuk mengaduk/ mencampur adonan
 - Oven : untuk membakar adonan
6. Kriteria hasil : simetris, warna cerah, volume cukup, butiran halus, warna remah merata, aroma sedap, rasa enak.
7. Perbedaan cake, gateaux dan torten :
- Cake merupakan kue dasar untuk pembuatan gateaux dan torten
 - Gateaux dan torten merupakan cake yang diberi bahan isian dan ditutup /dihias dengan bahan penutup/ hiasan

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

1. Nilai 4 : jika sesuai kunci jawaban dan ada pengembangan jawaban
2. Nilai 3 : jika jawaban sesuai kunci jawaban
3. Nilai 2 : jika jawaban kurang sesuai dengan kunci jawaban
4. Nilai 1 : jika jawaban tidak sesuai dengan kunci jawaban

Nilai KD = Jumlah peroleh skor/jumlah skor maksimal x nilai maksimal

Contoh Pengolahan Nilai

No soal	Skor	Nilai
1	4	
2	3	
3	3	
4	3	
5	4	Nilai perolehan KD pegetahuan : rerata dari nilai IPK $(22/28) \times 100 = 78,57$ (jumlah skor/skor maks jumlah soal) x nilai maks)
6	3	
7	2	
Jumlah	22	

b. **Ketrampilan**
2. Instrumen Penilaian Keterampilan

Mata Pelajaran : PRODUK CAKE
KD 4.1 1 Membuat ”cake, gateaux dan torten.

IPK	Kategori			
	90 - 100	80 - 79	70 - 79	60 - 69
4.1.1 Membuat produk cake, gateaux dan	Jika bahan, alat , prosedur dan hasil	Jika sebagian bahan, alat dan	Jika alat bahan , prosedur dan hasil	Jika alat dan bahan, prosedur dan hasil tidak



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

IPK	Kategori			
	90 - 100	80 - 79	70 - 79	60 - 69
torten	sesuai.	prosedur kurang sesuai	kurang sesuai	sesuai
4.1.2 Mengidentifikasi kriteria hasil cake , gateaux dan torten.	Jika dapat mengidentifikasi 6 kriteria hasil yang sesuai dan benar	Jika dapat mengidentifikasi 5 kriteria hasil yang sesuai dengan benar	Jika dapat mengidentifikasi 4 kriteria hasil yang sesuai dengan benar	Jika dapat mengidentifikasi kurang dari 4 kriteria hasil yang sesuai.
4.1.3 Mengemas produk cake, gateaux dan torten	Jika dapat mengemas produk dengan tepat sesuai SOP	Jika dapat mengemas produk dengan benar kurang sesuai SOP	Jika dapat mengemas produk kurang sesuai SOP	Jika dapat mengemas produk tidak sesuai SOP
4.1.4 Menjelaskan cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk dengan tepat sesuai SOP	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk sesuai SOP	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk kurang sesuai SOP	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk tidak sesuai SOP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1 Membuat ””cake, gateaux dan torten. (Cara membuat , kriteria hasil, mengemas dan menyimpan produk cake, gateaux, torten	4.1.1 Membuat produk cake, gateaux dan torten 4.1.2Mengidenti fikasi kriteria hasil cake , gateaux dan torten. 4.1.3Mengemas produk cake, gareaux dan torten 4.1.4Menjelaska ncara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten	1. Siswa dapat membuat produk cake dengan kriteria hasil yang baik 2. Siswa dapat mengidenti fikasi kriteria hasil cake dengan benar 3. Siswa dapat mengemas produk cake sesuai SOP 4. Siswa dapat menjelaska n cara penyimpan an produk cake sesuai SOP	Kinerja	1.Buatlah produk cake, gateaux dan torten 2.Identifikasi kriteria hasil produk yang telah anda buat 3.Kemaslah produk yang anda buat sesuai SOP 4.Buatlah bagan prosedur penyimpanan produk cake sesuai SOP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Lembar Penilaian Praktek

No	NAMA SISWA	NAMA PRODUK	PERSIA PAN	PROSES	HASIL	SIKAP	WAKTU	TOTAL SKOR	Ket.
			10	50	20	10	10	100	
1	ADINDA KHOIRIYAH	BUTTER CAKE							
2	AFIAH NUR AZIZAH	SPONGE CAKE							
3	ANIS HIDAYAH	BUTTER CAKE							
4	ANISA PANGESTIKA	SPONGE CAKE							
5	AULIA ANNIS SALMIA	SPONGE CAKE							
6	BETSY SEKAR KINANTI	SPONGE CAKE							
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	SPONGE CAKE							
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	SPONGE CAKE							
9	DHINA NUR MAYASARI	BUTTER CAKE							
10	DIAH DWI WAHYUNI	SPONGE CAKE							
11	DIAS PUSPITA SARI	SPONGE CAKE							
12	DINI ANINDYASTI	SPONGE CAKE							
13	DWI SULISTYO WATI	SPONGE CAKE							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

1 4	DWI USWATUN KHASANA H	SPONG E CAKE							
1 5	ELSAFI DEWANTA RI	BUTTE R CAKE							
1 6	GALUH AYU OKTAVIAN A	BUTTE R CAKE							
1 7	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	BUTTE R CAKE							
1 8	HELGA LIA IRBAH	BUTTE R CAKE							
1 9	JULIO DUNAM VISNUPUT RA	SPONG E CAKE							
2 0	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	BUTTE R CAKE							
2 1	LARABELL A AMANDA	SPONG E CAKE							
2 2	MAULANA ISKANDAR ZULKARN AIN	BUTTE R CAKE							
2 3	MOCHAM MAD IFAN	BUTTE R CAKE							
2 4	NADIEKA NOURKA NAGLAGIL AN	BUTTE R CAKE							
2 5	OKTAVIAN A NUR AINI	BUTTE R CAKE							
2 6	PUJI FENIYANTI	SPONG E CAKE							
2 7	R.M. NUR MUHAMM AD RIZKY	BUTTE R CAKE							
2 8	RADEN RORO VERONICA	SPONG E CAKE							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	WIDYA S								
29	TAMARA DYAH AYU ASMARAWATI P	BUTTER CAKE							
30	TANTRI KARTIKO SARI	BUTTER CAKE							
31	WINDI KARDILA	SPONGE CAKE							

Rubrik Penilaian

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi	9,0 - 10
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan	8,0 – 8,9
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0 – 7,9
		Pakaian kerja tidak lengkap, perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	Tidak
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0 - 50
		Bekerja secara sistematis, efisien	30,0 – 39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0 – 29,9
		Bekerja tidak sistematis	Tidak
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria	15 - 20



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

		hasil	
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil	10 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil	5,0 – 9,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil	Tidak
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	9,0 - 10
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	Tidak
V	Waktu		
		Selesai sebelum batas waktu yang telah ditentukan	9,0 – 10
		Selesai tepat sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan	8,0 – 8,9
		Selesai lebih dari 30 menit dari batas waktu yang telah ditentukan	7,0 – 7,9
		Selesai lebih dari 1 jam dari batas waktu yang telah ditentukan	Tidak



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Lembar Analisis Hasil Praktik

LEMBAR ANALISIS HASIL PRAKTIK

Kelompok :

Nama :

1. Nama Produk :

2. Bahan :

3. Metode Pembuatan :

4. Karakteristik produk :

➤ Tekstur :

➤ Warna :

➤ Rasa :

5. Kriteria hasil :

6. Cara Mengemas :

7. Cara Menyimpan :

8. Lain-lain



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

a. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial tutor sebaya : siswa yang prestasinya bagus diminta membimbing siswa yang masih harus remidi dengan arahan guru.

Pengayaan : Bagi siswa yang sudah tuntas diminta untuk browsing/ mencari di internet variasi produk gateaux dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya jika memungkinkan.

J. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Gambar / foto, Internet, Buku
- Alat/Bahan : LCD, Laptop, alat untuk pembuatan cake, bahan untuk membuat cake
- Sumber Belajar :
 1. Moh. Syahrul Mohideen. “ Pengolahan Kue dan Roti “ Percetakan buku sekolah Trauner Austria.
 2. Anni Faridah,dkk. BSE.” Patiseri jilid 2 “

Yogyakarta, 3 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Praktikan PPL

Dra. Retno Sri Agustiwati,MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

Cake, Gateaux dan Torten

A. Pengertian Cake, Gateaux dan Torten

Cake dalam pengertian umum merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu juga cake dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, shortening, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan –bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya.

Istilah cake di Prancis digunakan untuk menamai beberapa jenis cake yang kaya akan buah – buahan. Sedangkan di Inggris dan Amerika, cake menunjukkan sesuatu yang lebih umum dan jenis gateaux (sponge cake, iced cake, chocolate cake, Christmas cake) termasuk cake. Sedangkan *Torten* dalam bahasa Jerman kata Torte biasa digunakan untuk cake berlapis (cake berlapis).

B. Jenis-jenis Cake

Cake dapat diklasifikasikan menjadi 3 jenis, berdasarkan penggunaan shortening yaitu:

1. Batter type cake/pound cake/conventional cake
2. Foam type cake sering juga disebut sponge cake
3. Chiffon type cake

1. Butter type cake.

Komposisinya tergantung dari telur, tepung dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak persentase lemaknya. Sedangkan volume diperoleh dari penggunaan baking powder. Contoh cake dari jenis adonan ini adalah butter cake, pound cake, layer cake, fruit cake. Pound Cake adalah jenis butter cake tradisional Inggris. Pertama kali diciptakan seorang ibu dengan perbandingan bahan: 1 pound tepung, 1 pound telur, 1 pound mentega, dan 1 pound gula. Meski sudah banyak dimodifikasi, cirinya tetap yaitu semua bahan beratnya sama.

Butter cake diawali dengan pengocokan mentega hingga pucat dan lembut lalu masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Hasilnya adalah cake yang padat dengan remah kasar. Untuk mengurangi kepadatannya, putih telur dapat dikocok terpisah. Untuk mendapatkan cake yang baik diperlukan keseimbangan

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA				
HANDOUT PRODUK CAKE				
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26	
Semester 1	BAB I		Patiseri	

bahan yang tepat antara struktur pembentuk, pelembut, pengembang dan pelembab pada cake, hal ini dapat dilihat pada Tabel

Pembentuk struktur (pengeras)	Tepung terigu Putih telur Susu bubuk
Pelembut	Gula Lemak Kuning telur
Pengembang	Baking powder Telur, lemak, gula
Pelembab	Susu cair Air

Tabel 1. Keseimbangan Bahan dalam Cake

2. Foam type cake.

Prinsipnya tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur cake dan volume akhir cake. Dengan satu atau dua pengecualian dapat dibuat unshortened cake atau cake tanpa lemak. Dari telur yang digunakan, foam type cake dapat dibedakan kembali menjadi, meringue atau angel food cake, yang hanya menggunakan putih telur, sponge type cake, menggunakan telur utuh atau kuning telur atau kombinasi dari keduanya. Angel food cake di Indonesia lebih populer sebagai cake Putih Telur. Aromanya tawar karena hanya memakai putih telur dan gula yang lebih banyak. Agar lebih kaya rasa cake bisa diberi frosting seperti selai atau saus dan buah.

Sponge cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relative mudah membuatnya. Yang utama hanya diperlukan gula, telur dan terigu. Setelah dikocok sampai mengembang sempurna lalu dipanggang. Pengocokan yang sempurna adalah bila udara dapat masuk ke dalam adonan telur dan gula sebelum dicampur dengan bahan.

Genoise cake merupakan sponge cake klasik Eropa. Wadah pengocok telur direndam pada wadah lain yang berisi air hangat selama pengocokan telur berlangsung hingga telur terasa hangat. Hasilnya adalah cake yang ringan dan halus.

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

3. Chiffon type cake.

Merupakan kombinasi dari butter type cake dengan foam type cake. Cake yang sangat ringan dan halus teksturnya. Cake ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi. Menteganya pun diganti minyak.

Proses pencampuran putih telur dengan adonan tepung sangat menentukan tekstur kue. Sebaiknya dengan teknik aduk balik dan benar-benar rata sampai tak ada bercak putih yang terlihat. Sekeluanya kue dari oven harus diletakkan terbalik dan tetap berada dalam Loyang hingga benar-benar dingin.

C. Ciri-ciri/ Karakteristik Cake

1. Butter cake kandungan lemak lebih banyak , testur lebih padat dan moist.
2. Foam tye cake kandungan lemak sedang, tekstur lebih mengembang, halus, kering dan ringan
3. Chiffon type cake kandungan lemak paling sedikit, tekstur mengembang dan halus, kenyal dan rasanya gurih.

D. Formulasi Dasar

1. Butter type cake

Bahan	%
Tepung terigu	100
Gula	50 – 100
Lemak	40 – 100
Telur	40 – 100
Garam	2 – 3
Cairan	0 – 90
Baking powder	0 – 2
Flavor	0,5 – 1

Tabel 2. Formula Butter cake

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA				
HANDOUT PRODUK CAKE				
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26	
Semester 1	BAB I		Patiseri	

Walaupun dalam Tabel tercantum batasan ukuran lemak dengan telur sama, namun lemak harus lebih banyak dari berat telur dan gula lebih banyak dari berat tepung serta total cairan (susu cair, telur dan air) lebih banyak dari berat tepung

2. Foam type cake

Bahan	%
Terigu	100
Gula (1)	80 – 140
Garam	50 – 175
Kuning telur	0 – 20
Lemak cair	0 – 20
Baking powder	0 – 8
Garam	2 – 3
Emulsifier	0 – 5
Flavor	0,5 – 1

Tabel 2. Formula foam/sponge cake

Dalam batasan penggunaan bahan pada tipe ini total cairan (telur dan susu cair) harus lebih berat dibandingkan dengan berat gula. Tepung terigu lebih sedikit dari berat telur dan berat telur lebih banyak dari berat tepung (minimum).

3. Chiffon cake

Bahan	%
Terigu	100
Gula	50 - 75
Garam	2 - 2,5
Kuning telur	30 – 55
Baking powder	3 - 3,5
Minyak	35 – 55
Air	30 – 70
Flavor	3 – 5
Putih telur	100 – 130
Cream of tartar	0,5 – 2
Gula (2)	50 – 70

Table 3. Formula chiffon cake

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

Pada tipe ini penggunaan gula ada dua (lihat Tabel). Gula = gula (1) + gula (2) sama atau lebih dari 100%, gula (1) lebih dari 50% tepung sedangkan Gula (2) lebih dari 60% putih telur. Apabila putih telur banyak cream of tartar makin banyak.

E. Bahan dan Fungsinya

1. Bahan Utama

a. Tepung terigu

Fungsi tepung terigu dalam pembuatan cake adalah sebagai pembentuk struktur dan pengikat bahan lainnya. Maksud dari pembentuk struktur yaitu saat terigu dipanaskan dan dengan cukupnya air maka terigu akan mengalami gelatinisasi. Gelatinisasi pati dan koagulasi protein akan membentuk: crumb/badan/isi dari cake.

Tepung terigu yang sering digunakan dalam pembuatan cake:

- Terigu berprotein rendah (8-9%)
- High ratio cake flour
yaitu terigu yang diputihkan dengan klorin, yang mempunyai efek melemahkan gluten dan butirannya halus. Pemutihan membantu tepung lebih mudah menerima gula, air, dan lemak. Nilai pH tepung berkisar 5,2.
- Terigu protein sedang; bila ingin membuat cake dengan struktur yang kuat misalnya Fruit Cake.

b. Gula

Fungsi gula dalam pembuatan cake adalah :

- 1) Menghaluskan crumb
- 2) Memberi rasa manis
- 3) Membantu aerasi
- 4) Menjaga kelembaban
- 5) Memberi warna pada kulit
- 6) Melembutkan crumb
- 7) Memperpanjang umur simpan

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

Gula yang sering digunakan pada pembuatan cake adalah :

- Gula Kastor, karena mudah/cepat larut dalam adonan.
- Gula Sirup (Madu), ini digunakan apabila menginginkan cake yang lebih berat, tetapi kelembaban dapat dipertahankan lebih lama.
- Gula Palm dan Gula Coklat (Brown Sugar), apabila menggunakan gula ini maka tekstur kue akan berubah warna menjadi lebih gelap.

Dari ketiga jenis gula ini yang paling baik adalah, gula kastor karena sisi tajam dari kristal akan membantu penangkapan udara. Bila mengkremkan gula dan lemak, yang paling baik adalah dengan menggunakan gula sebanyak dua kali dari lemak. Kelebihan gula dari yang tercantum dalam formula harus dilarutkan dalam susu atau air. Jumlah gula yang sama dengan jumlah telur hasil kocokannya akan baik sekali. Gula pada cake akan mematangkan dan mengempukkan susunan sel/struktur cake. Apabila kadar gula terlalu banyak dalam adonan maka cake akan jatuh karena terlalu empuk/struktur kue tidak kuat dibagian tengahnya.

c. Telur

Telur merupakan bahan yang mesti ada dalam pembuatan kue terutama cake. Telur bersama tepung membentuk kerangka atau struktur (proteinnya) cake, selain itu telur juga menyumbangkan kelembaban (mengandung 75% air dan 25% solid) sehingga cake menjadi empuk, aroma, penambah rasa, peningkatan gizi, pengembangan atau peningkatan volume serta mempengaruhi warna dari cake. Lecitin dalam kuning telur mempunyai daya emulsi sedangkan lutein dapat membangkitkan warna pada hasil produk. Telur yang digunakan adalah telur yang segar (pH 7 – 7,5), tidak dalam kondisi dingin, tidak rusak/pecah sebelum dipakai. Sebelum digunakan telur harus dikocok terlebih dahulu.

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

d. Lemak

Fungsi lemak dalam cake adalah :

- 1) Membantu dalam aerasi
- 2) Melembutkan tekstur
- 3) Memperbaiki rasa
- 4) Memperbaiki kualitas penyimpanan
- 5) Membuat tidak kenyal
- 6) Memberi warna pada permukaan

Lemak merupakan bahan utama yang memperkaya cake. Lemak untuk pembuatan cake ini harus mempunyai kemampuan yang baik dalam pengkremkan, rasa dan bau yang netral, memiliki daya emulsi baik dan warna yang putih, bersifat plastis pada suhu 21 oC.

Ada beberapa jenis lemak yang digunakan dalam pembuatan cake yakni mentega, margarine, shortening, dan vegetable oil yang khusus digunakan untuk shiffon cake. Mentega mempunyai sifat emulsi water in oil dan terdiri dari lemak susu atau butter fat bersama dengan gumpalan, gula, susu, garam mineral serta 14% air. Suhu optimum pengerjaan mentega berkisar 18-24oC. Aroma yang harum, daya creaming dan emulsi rendah.

Mentega mengandung 80-81% lemak susu, 14% air dengan titik leleh 33-35oC. Mentega termasuk yang paling baik untuk pembakaran dari sudut rasa. Volume yang dihasilkan lebih rendah serta butiran lebih kasar bila dibandingkan dengan lemak yang memiliki daya pengkremkan lebih baik.

Margarine, komposisinya hampir sama dengan mentega tetapi kurang untuk memberikan rasa dibanding mentega. Margarine memiliki daya pengkremkan yang cukup baik, aroma tidak seharum mentega mengandung 80-90% lemak, kadar air 16% air dan titik leleh 37-42oC. Shortening memiliki aroma tidak harum namun mempunyai daya creaming yang paling baik. Mengandung 99% lemak, dengan kadar air 1%. Titik leleh 40-44oC.

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

2. Bahan Tambahan

a. Susu

Susu yang digunakan pada pembuatan cake dapat berbentuk susu padat, kental atau susu murni. Apabila susu yang digunakan adalah susu padat kering maka cake akan mempunyai susunan yang lengkap. Susu padat dapat membangkitkan rasa atau aroma dan merupakan bahan penahan cairan yang baik. Air yang ada dalam susu cair menimbulkan rasa lezat pada kue.

b. Garam

Fungsi garam sebagai pembangkit rasa dan aroma. Garam merupakan bahan yang memegang peranan penting dalam membangkitkan rasa lezat, oleh karena itu penggunaan garam harus tepat ukurannya. Garam juga berfungsi menurunkan suhu penggulalian dalam adonan. Selain itu garam memegang peranan penting dalam menimbulkan warna kerak.

c. Air

Air berfungsi sebagai pelarut, dan berpengaruh pada kepadatan adonan. Air juga dapat mengembangkan protein dalam tepung yang bertindak menahan gas dari baking powder.

d. Bahan pengembang.

Jenis bahan pengembang:

1) Baking powder

Baking powder merupakan bahan pengembang yang umum digunakan pada cake. Baking powder berfungsi sebagai agen aerasi/pengembang, untuk memperbaiki "eating quality", memperbaiki warna crumb (lebih cerah). Baking powder biasanya bereaksi pada saat pengocokkan dan akan bereaksi cepat apabila dipanaskan hingga 40-500C.

Komposisi baking powder:

- Natrium bikarbonat (NaHCO_3)
- Asam atau garam-garam asam
- Bahan pengisi (filler)

Jenis-jenis baking powder:

- Fast Acting : Bereaksi saat proses pengocokkan

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

- Slow Acting : Bereaksi saat pemanggangan
- Double Acting : Bereaksi saat pengocokkan dan pemanggangan

Efek baking powder:

Bila pH adonan tepat (6,5-6,9), maka cake:

- Empuk
- Tekstur bagus
- Crumb halus
- Warna cerah

Bila pH adonan rendah, maka cake:

- Volume turun
- Crumb rapat
- Keras

2) Baking soda

Baking soda bereaksi apabila dipanaskan, atau dicampur dengan asam (baik dingin atau panas). Komposisi baking soda adalah terdiri dari sodium bikarbonat (NaHCO_3) dan bahan pengisi (filler)

3) Amonium karbonat

Biasanya digunakan untuk jenis produk yang tidak mengandung kelembaban, sehingga sangat baik untuk pembuatan short crust atau cookies. Jenis pengembang ini akan menguap apabila dipanaskan, sehingga tidak meninggalkan sisa padatan. Baking powder dan baking soda biasanya dipergunakan untuk mengkompensasi hilangnya sumber aerasi. Contoh: apabila sebagian telur diganti dengan air atau susu cair.

4) Emulsifier

Dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan.

Fungsi emulsifier dapat:

- Meningkatkan tekstur lebih halus

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA				
HANDOUT PRODUK CAKE				
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26	
Semester 1	BAB I		Patiseri	

- Meningkatkan keempukkan cake
- Memperbaiki/menambah volume
- Memperpanjang umur simpan

F. Alat yang digunakan

No	Alat yang dipergunakan pada pembuatan cake
1	Mixer/Alat Pengaduk
2	Kocokan
3	Alat Pembagi Adonan (Dough Divider)
4	Timbangan
5	Sendok ukur
6	Rubber Spatulla
7	Oven/Alat Pemanggang
8	Kuas
9	Bowl/Waskom Adonan
10	Ayakan/Strainer
11	Sendok
12	Piping-Bag/Kantong Semprotan dan Spoit/Sempritan
13	Loyang sebagai tempat cake saat dibakar
14	Rak kawat (cooling grid)

Tabel 4. Macam-macam peralatan

G. Metode/cara Pembuatan

Metode pencampuran dalam pembuatan cake berbeda berdasarkan jenis cakenya juga dalam satu jenis cake ada beberapa metode dalam pencampuran cake. Berikut ini akan dijelaskan metode pencampuran cake berdasarkan jenis cakenya. Sebagai contoh, tahapan pembuatan cake dapat dilihat di bawah ini :

1. Butter Cake/Pound Cake

Pada pound cake metode pencampurannya ada 4 macam yaitu :

- Sugar Batter Method (metode adonan gula).



Menurut metode ini, seluruh lemak dan gula dalam jumlah yang sama semuanya dikocok hingga lembut dan membentuk krem. Lemak disini yang paling sering digunakan adalah mentega atau margarin, karena memiliki sifat yang khas pada cake.

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri



Bila adonan telah tercampur, baru kuning telur (telah dipisah dari putih telur) dimasukkan satu persatu sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi hingga menjadi adonan yang lembut, ringan dan halus.



Tahap selanjutnya ialah mencampurkan tepung ke dalam adonan. Bila ada bahan campuran lainnya berupa bubuk, sebaiknya dicampur langsung dengan tepung, agar benarbenar tercampur rata. Pengadukan dilakukan dengan menggunakan sendok karet/plastik yang besar.



Masukkan putih telur yang sudah dikocok terpisah hingga naik dan kaku, sebagian demi sebagian, lalu aduk hati-hati sampai tercampur rata.

Gambar 1. Pembuatan Butter cake dengan sugar batter method (metode adonan gula)

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

Tahap ini memiliki peranan penting, karena bila terjadi sedikit kesalahan akan mengakibatkan cake menjadi rusak. Pencampuran tepung harus dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata. Bila menggunakan campuran buah kering, sebaiknya cara memasukkannya secara bergantian atau berselang seling dengan terigu. Dan jika menggunakan cairan (air atau susu cair), masukkan paling akhir. Setelah pembuatan adonan selesai kemudian dimasukkan kedalam cetakan.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini:

1) Bersifat plastis.

Apabila menggunakan kombinasi lemak, mentega, dan margarin, atau lemak yang kurang mampu menahan udara, sebaiknya bahan itu dipisahkan. Suhu lemak berkisar 30oC. Apabila suhunya terlalu dingin maka lemak akan menjadi potongan-potongan kecil yang terpental keseluruh adonan sehingga akan mempengaruhi proses pembentukan gas. Saat terjadi pencampuran harus dihindari terjadinya gesekan-gesekan pada perputaran alat sehingga membuat suhu adonan menjadi terlalu panas. Bila hal ini terjadi akan mengakibatkan lemak atau mentega akan meleleh.

2) Gula

Gula yang digunakan adalah gula yang berkualitas baik, dengan butiran-butiran yang berukuran sedang. Bila butiran-butiran gula berukuran besar maka akan membutuhkan waktu yang lebih lama dalam proses pengkrem. Pembubuhan gula tidak boleh dilakukan sekaligus, tetapi harus secara bertahap agar pembentukan gas berjalan secara lancar.

3) Telur

Usahakan untuk menggunakan telur yang masih segar, karena telur yang masih baru mampu mengikat udara lebih banyak. Telur yang dikocok secara terpisah antara kuning telur dan putih telur. Putih telur mempunyai kemampuan yang tinggi untuk menahan udara untuk dikocok sementara kuning telur kemampuan menahan udaranya hampir nihil. Dalam pembuatan butter cake ini ada juga yang tidak memisahkan kuning telur dengan putihnya. Namun cara ini menghasilkan cita rasa cake yang berat. Apabila

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

kuning dengan putih telur dipisahkan butter cake terasa lebih ringan tidak terlalu mengenyangkan (padat).

Apabila telur diambil dari refrigerator, sebaiknya telur direndam dulu dalam air hangat agar telur tidak dingin atau dikeluarkan beberapa menit sebelum penggunaan. Suhu yang ideal adalah sama dengan suhu kamar. Waktu memasukkan telur yang sudah dikocok kedalam adonan harus dilakukan sedikit demi sedikit dan perlahan-lahan. Pencampuran yang dilaksanakan dengan baik akan mengakibatkan sel-sel udara menyebar dalam seluruh adonan. Bila kocokan telur dingin maka lemak akan menggumpal menjadi bola-bola kecil yang dilapisi oleh telur. Reaksi ini dikenal dengan istilah curdling (pembekuan adonan).

Adonan yang dingin dapat diatasi dengan meletakkan adonan diatas air yang hangat. Air tidak boleh terlalu panas karena akan mengakibatkan lemak meleleh dan telur akan menggumpal. Bila adonan telur membeku karena rendahnya mutu telur, atau campuran telur tidak tepat, bubuhkan sedikit tepung dan aduklah perlahan-lahan. Tepung akan menyerap kelebihan air dan adonan akan berubah menjadi lembut, seperti kain beledru.

4) Tepung

Pilih tepung yang bemutu baik, tidak boleh yang sudah ada kutunya atau yang sudah tidak segar lagi. Jenis tepung yang digunakan pada cake adalah soft flour. Tepung harus disaring sedikitnya dua kali, sesudah dicampur dengan baking powder atau dengan jenis tepung yang lain, cornflour, susu bubuk, dan lain-lain. Penggabungan tepung dengan krim dilakukan dalam tempo yang sependek-pendeknya dan dengan sedikit pengadukan. Pengadukan tidak boleh dilakukan kuat-kuat atau dengan kecepatan tinggi untuk menghindari munculnya gluten yang berasal dari tepung. Pemasukan tepung pada adonan tidak boleh dilaksanakan sekaligus, tetapi harus sedikit demi sedikit, agar dapat bercampur dengan rata.

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

5) Bahan Pewangi/ buah-buahan.

Apabila memakai buah-buahan harus memakai buah-buahan kering yang sudah diawetkan. Buah yang segar akan mempengaruhi jumlah air dalam adonan. Buah-buahan yang kering harus diseduh dulu dengan air panas, beberapa menit dan kemudian ditiriskan. Penyeduhan tidak boleh terlalu lama karena buah akan hancur dan akan mempengaruhi warna cake. Apabila mempergunakan buah segar, buah harus direbus terlebih dulu agar sebagian besar airnya keluar. Bahan pewangi atau flavor dapat dimasukkan bersama-sama dengan buah-buahan atau kacang-kacangan atau secara sendiri-sendiri.

6) Susu/ air

Apabila dalam resep tercantum adanya susu atau air, pembubuhannya dalam adonan dilaksanakan terakhir. Pengadukan dilakukan secara perlahan-lahan agar tidak merusak susunan adonan. Apabila adonan sudah selesai maka dapat dipindahkan kelayang dengan menggunakan spatula dari plastik atau karet. Susu bubuk dibubuhkan bersama-sama dengan tepung terigu. Penggunaan susu bubuk lebih baik dan lebih menguntungkan bila dibandingkan dengan susu cair.

b. Flour Batter Method (metode adonan tepung).

Sedangkan flour batter method, lemak dikocok sampai membentuk krim, lalu masukkan sebagian terigu secara bertahap, kocok hingga adonan tercampur rata dan lembut. Lemak harus bersifat lembut dan tepung harus dibubuhkan secara bertahap. Bahan telur dan sebagian gula dengan perbandingan yang sama dikocok tersendiri hingga mengembang, berbuih dan kaku. Campuran gula telur ini akan terkocok dengan baik bila proses pengocokan dilakukan di atas air hangat.

Setelah itu, tuang dalam adonan. Sisa gula sebaiknya dilarutkan dengan cairan (susu atau air), kemudian campur dalam adonan tepung bersama bahan campuran lainnya seperti bahan pewangi atau bahan pewarna. Adonan yang dibuat dengan seksama akan menghasilkan suatu kelembutan yang diinginkan untuk memperoleh cake dengan susunan yang baik. Metode

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

adonan tepung cocok sekali untuk pembuatan cake yang sederhana saja yang tidak banyak mengandung lemak dan telur, namun sebagai penguat tambahan baking powder.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam metode ini :

- 1) Lemak harus bersifat lembut dan plastis.
- 2) Tepung harus yang lunak (soft flour).
- 3) Metode ini cocok untuk pembuatan kue yang sederhana, yang tidak banyak mengandung lemak dan telur, yang sebagian besar proses pembentukan gasnya didapatkan dari penggunaan baking powder

c. Blending Method (metode pengadukan).

Cara ini cocok untuk membuat cake yang lebih mewah yang mengandung gula lebih banyak daripada jumlah tepungnya. Biasanya untuk membuat cake semacam ini harus menggunakan jenis lemak yang diemulsikan dan tepung khusus. Dalam cara ini lemak yang diemulsikan bersama tepung, baking powder dan garam di kocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus. Lalu masukkan telur, diaduk sampai rata dan lembut. Bila menggunakan cairan, masukkan paling akhir, dicampur bersama-sama, lalu dimasukkan pada campuran adonan

d. All-in Method (Metode proses menyeluruh)

Menurut cara ini semua bahan baku dikocok secara bersama sama. Untuk mempercepat hancurnya bahan - bahan baku dan menghasilkan pengembangan yang sempurna, maka gunakan pengadukan berbentuk kawat spiral. Pelaksanaan pengadukan dalam mixer adalah sebagai berikut :

- 1) Mixing dengan kecepatan lambat dilakukan selama setengah menit dengan maksud supaya semua bahan baku menjadi basah dan tercampur merata.
- 2) Mixing dengan kecepatan tinggi selama dua menit sehingga semua bahan baku hancur dan mengikat satu dengan lain secara merata. Campuran ini harus sudah mengandung gas.
- 3) Mixing dengan kecepatan sedang selama dua menit agar sel-sel udara yang besar menjadi luluh dan menjadi sel udara yang lebih kecil dan merata.

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

4) Kecepatan diperlambat selama satu menit agar kemungkinan masih adanya gelembung udara yang berukuran besar menjadi semakin kecil. Pembuatan cake menurut cara ini memerlukan emulsifier (supaya lemak dapat tercampur baik dengan cairan) dan tepung khusus untuk cake yang dibuat dari gandum lunak (soft). Bila adonan sudah tercampur rata, maka segera masukkan dalam cetak yang telah dioles dengan margarin. Yang perlu diperhatikan, proses pengisian dalam cetakan tidak boleh sedikit demi sedikit, akibatnya akan terjadi gelembung udara (lubang-lubang) diantara bagian-bagian adonan. Pengisian pada cetakan, sebaiknya $\frac{2}{3}$ dari tinggi cetakan, sedangkan ruang $\frac{1}{3}$ nya disediakan untuk mengembangnya cake. Dari berbagai cara tersebut, metode adonan gula dan metode adonan tepung yang paling sering digunakan dalam pembuatan bermacam jenis cake.

2. Foam Cake/Sponge Cake

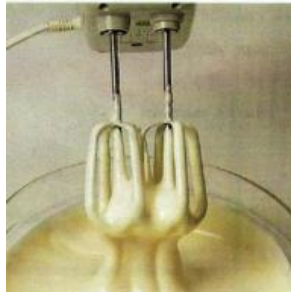
Sponge cake, yaitu cake yang diawali pembuatannya dengan mengocok telur dan gula hingga mengembang. Untuk tahap ini, pengocokan memang agak lama karena biasanya hasilnya harus benarbenar mengembang hingga kaku. Cake seperti ini justru menggunakan telur yang banyak, namun rendah lemak. Dan lemak yang digunakan, misalnya mentega atau margarin biasanya dicairkan atau dikocok

terlebih dulu. Setelah pengocokan telur dan gula, barulah bahan lain seperti terigu dimasukkan ke dalam adonan (dengan bertahap kecepatan mixer rendah). Kemudian giliran lemak yang dimasukkan ke dalam adonan secara perlahan dan merata. Untuk lebih jelasnya teknik pembuatan spong cake dapat dilihat pada gambar.



Pelelehan mentega diatas api hingga cair kemudian didinginkan.

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA				
HANDOUT PRODUK CAKE				
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26	
Semester 1	BAB I		Patiseri	

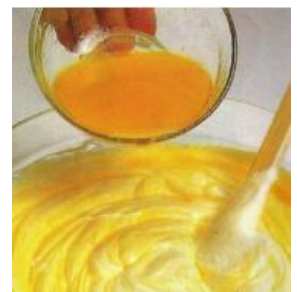


Kocok telur dan gula hingga mengembang dan kental serta warnanya berubah menjadi putih.

Masukkan tepung terigu yang telah diayak secara bertahap sambil diaduk perlahan dengan spatula besar supaya cepat tercampur rata.



Terakhir masukkan mentega cair, aduk rata lalu tuang adonan dalam loyang yang telah dilapisi kertas roti dan diolesi mentega/margarine dan ditaburi tepung terigu.



Gambar 2. Pembuatan foam /sponge cake

3. Chiffon cake

Prinsip Chiffon cake hanya memisahkan putih telur dan kuning telur pada proses pengadukkan yaitu dengan mengocok putih telur dan gula pada tempat terpisah hingga mengembang dan kaku. Di tempat lain kuning telur dan gula juga dikocok hingga gula larut kemudian masukkan terigu, lemak, dan cairan hingga tercampur rata. Kemudian digabungkan adonan putih telur dan kuning telur hingga tercampur rata secara perlahan. Lebih lengkapnya teknik membuat chiffon cake adalah sebagai berikut :

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA				
HANDOUT PRODUK CAKE				
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26	
Semester 1	BAB I		Patiseri	

Putih telur, setengah bagian gula dan cream of tartar dikocok dengan kecepatan tinggi hingga naik mengembang dan kaku.



Kocok kuning telur, sisa gula tepung terigu, minyak, baking powder dan garam dengan kecepatan tinggi selama kira-kira 5 menit sehingga gula larut dan adonan licin.



Tuang adonan putih telur secara bertahap ke adonan tepung aduk dengan spatula sampai tercampur rata.



Tuang adonan ke loyang chiffon tanpa dioles margarine/mentega. Panggang kira-kira 60 menit dalam oven yang sudah dipanaskan terlebih dahulu (160oC). Setelah itu dinaikkan hingga 180oC selama kira-kira 30 menit sampai kira-kira kue terlihat padat dan permukaan kering.



Dinginkan loyang berisi cake dengan menaruh secara terbalik (pada leher botol jika loyang tidak memiliki kaki)



SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA				
HANDOUT PRODUK CAKE				
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26	
Semester 1	BAB I		Patiseri	

Gunakan pisau lepaskan cake
secara hati-hati agar tidak rusak.



Gambar 3. Proses pembuatan chiffon cake

H. Perubahan Kimia dan Fisik

Aerasi (aeration) adalah pengisian udara ke dalam adonan cake. Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan cake. Aerasi merupakan pembukaan struktur crumb (tekstur cake).

Jenis-jenis aerasi

1. Panary
Contoh : ragi/yeast
2. Chemical (Kimia-leavening agent)
Contoh : baking powder, soda kue.
3. Phisical (Fisik atau Mekanik)
4. Lamination (melapisi, melipat)
5. Combination (dua dari yang tersebut di atas)

Aerasi dalam cake

1. Areasi Secara Kimiawi
 - Terjadi oleh adanya gas CO₂ yang disebabkan adanya interaksi alkali dan asam karena panas dan lembab. Substansi ini disebut dengan baking powder.
 - Gas memenuhi sel udara yang ada pada struktur protein. Gas ini akan mengembang karena panasnya oven.
 - Pengembangan inilah yang menyebabkan peningkatan volume.
 - Pengembangan volume tersebut dapat diperhatikan karena adanya penggumpalan (koagulasi) protein.

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
HANDOUT PRODUK CAKE			
No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
Semester 1	BAB I		Patiseri

2. Aerasi Secara Fisik atau Kimiawi

- Udara ditangkap/dimasukkan ke dalam adonan dengan cara mengocok bahan-bahan secara manual atau dengan mesin/mixer.
- Bahan yang dikocok dapat berupa lemak dan gula atau gula dan telur.

3. Aerasi Secara Kombinasi

Adalah pengaturan keseimbangan dari formula.

- Bila telur atau lemak dikurangi dan diganti dengan cairan seperti air/susu cair, maka ditambahkan baking powder.
- Baking powder ditambahkan untuk mengkompensasi hilangnya kemampuan aerasi secara fisik/ mekanik.

Aerasi yang baik adalah

- Volume hasil baik
- Terbentuk keseragaman struktur sel
- Crumb lebih lunak/lembut
- Peningkatan kecerahan pada crumb
- Pelembutan pada struktur
- Penambahan kelembutan
- Ketahanan dinding sel

Pengembangan Cake Di Dalam Oven

- Gas yang terbentuk oleh aerasi fisik atau kimiawi, mulai mengembang (memuai) karena adanya panas dalam oven.
- Dengan meningkatnya suhu, maka tekanan gas CO₂ atau udara juga meningkat.
- Peningkatan tekanan udara ini akan memperbesar dinding sel, sehingga produk akan mengembang.
- Struktur terbentuk dari penggumpalan (koagulasi) protein pada telur dan terigu serta gelatinisasi pati.
- Tekstur akhir akan sangat tergantung dari jumlah dan distribusi sel yang dibentuk dalam adonan.

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

I. Kriteria Hasil

Cake yang baik adalah cake yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak. Penilaian terhadap rasa termasuk penilaian subjektif. Penilaian subjektif (sensory) terhadap cake adalah sebagai berikut:

1. Simetris.

Bentuk dari cake bagus dipandang dari semua sudut. Kesalahan-kesalahan yang umum dari cake biasanya berbentuk sisinya rendah, sisinya tinggi, atas bergelombang, tengah-tengah rendah, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.

2. Warna.

Warna keseluruhan cake adalah cerah, sedangkan warna kerak tergantung jenis cake. Warna remah cake sangat tergantung dari bahan yang digunakan, namun yang paling baik adalah warna yang terang atau bukan warna suram.

3. Volume.

Cake yang tidak terlalu besar dan juga tidak terlalu kecil dikategorikan cake yang baik. Setiap cake mempunyai standart masing-masing. Volume cake berkaitan dengan susunan cake. Jika cake terlalu besar kemungkinan terbentuknya rongga-rongga dibagian dalam semakin besar. Jika cake kecil kemungkinan diakibatkan cake bantat.

4. Butiran cake.

Butiran cake bergantung dari jenis cake, ada cake yang butirannya rapat dan ada juga yang renggang. Hal ini tergantung pada ukuran dan bentuk, dan sifat susunan sel remah. Keseragaman ukuran dan dinding sel yang tipislah yang dianggap terbaik. Butiran yang tidak baik adalah yang butirannya kasar, tebal, berdinding, tidak rata dan berlubang besar-besar. Untuk menilai butirannya maka kita harus memotong cake itu pada bagian tengahnya, lalu diperhatikan apakah butirannya kasar atau halus.

5. Keadaan Kerak.

Keadaan kerak cakepun berbeda-beda sesuai dengan jenisnya. Untuk beberapa jenis cake, keraknya harus lebih empuk daripada jenis yang lain. Kerak cake yang

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

baik tidak terlalu empuk sehingga cake mudah hancur. Namun demikian kerak yang empuk tetap diinginkan.

6. Warna Remah.

Warna remah yang satu tentu berbeda dengan remah cake lainnya, sesuai dengan jenis cake lainnya. Warna yang disukai adalah warna terang. Warna remah sangat tergantung pada bahan yang dipergunakan.

7. Susunan.

Untuk menelaah susunan cake diperlukan sepotong cake yang baru saja diiris. Gerakkan ujung jari perlahan-lahan di atas potongan cake yang sempurna tidak bergumpal, dan tidak kasar. Permukaannya harus lembut dan halus.

8. Aroma.

Aroma cake harus sedap. Udara dalam susunan sel yang mengantar aroma harus harum, manis , segar dan murni.

9. Rasa.

Untuk menentukan rasa cake, cara yang sebaik-baiknya adalah dengan mencicipi rasa cake. Kunyahlah dengan seksama sehingga Anda dapat merasakan rasa cake yang sebenarnya. Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsur, yaitu rasa dan aroma. Rasa yang diinginkan harus sejalan dengan aroma yang diinginkan. Yang paling kita sukai ialah rasa manis, lezat, dan menyenangkan.

10. Mutu Simpan.

Mutu simpan cake merupakan faktor yang sangat penting, terutama untuk cake yang dijual dalam bungkus. Cake harus disimpan terlebih dahulu sebelum sampai kekonsumen. Mutu simpan cake berbeda-beda, tergantung dari kandungan lemak atau bahan yang dipergunakan. Terlepas dari macam dan jenis cake, setiap harus memiliki mutu simpan yang baik, yang berarti harus selalu dalam keadaan baru/ segar atau tetap lembab.

J. Penyebab Kegagalan

1. Cake “anjlok” saat pemanggangan

- Terlalu banyak gula

Dapat melemahkan protein/gluten, sehingga mempengaruhi pembentukan struktur selama pembakaran.

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

- Jumlah tepung terigu yang dipakai tidak cukup
Kurangnya tepung dalam formula resep dapat mempengaruhi pembentukan struktur.
- Terlalu banyak baking powder
Dapat menyebabkan terlalu banyaknya gas yang dihasilkan, sehingga mengakibatkan struktur cake dapat menahan udara yang dihasilkan.

2. Volume kurang tinggi

- Kurangnya AERASI
Kurangnya pengocokkan menyebabkan kurangnya udara di dalam adonan sebagai penunjang volume dan dapat juga disebabkan oleh bahan-bahan yang tidak di-pre-condition lebih dahulu.
- Pengadukan yang terlalu lama
Terlalu lama proses pengadukan setelah memasukkan tepung mengakibatkan terbentuknya gluten yang dapat menghambat pengembangan di dalam oven.
- Suhu oven tidak tepat
Suhu oven yang terlalu rendah dapat menyebabkan tidak maksimalnya gas yang dihasilkan oleh baking powder.

3. Kulit terlalu tebal

- Panas oven bagian bawah atau bagian atas terlalu tinggi
- Kandungan gula terlalu tinggi
Menyebabkan cepatnya proses karamelisasi gula yang dapat mengakibatkan bagian kulit (crust) menebal.
- Suhu oven rendah
Mengakibatkan waktu pembakaran yang lebih lama, sehingga mengakibatkan over baking.

4. Tekstur kasar

- Terlalu banyak baking powder
- Tingginya kandungan gula
- Terlalu banyak lemak

5. Buah “tenggelam” pada fruit cake

	SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA			
	HANDOUT PRODUK CAKE			
	No.	Revisi : 00	Tgl. 29 Juli 2016	Hal 1 dari 26
	Semester 1	BAB I		Patiseri

- Adonan terlalu encer
- Kesalahan dalam pemakaian tepung
- Terlalu banyak gula
- Terlalu banyak baking powder

K. Penyajian dan Penyimpanan Cake


Cake dapat disajikan dengan dipotong-potong tanpa tambahan apapun. Namun dalam perkembangan ada beberapa jenis cake yang disajikan dengan saus, buah ataupun es krim. Produk cake dapat disimpan di dalam lemari es. Namun tentu saja hanya produk cake yang sudah selesai diolah atau dibakar/ dikukus

Penyimpanan cake dilakukan dengan membungkus cake menggunakan bahan yang kedap air, agar tidak terkena rembesan dari pengembunan yang terjadi selama waktu penyimpanan. Produk cake yang telah disimpan, dapat digunakan dan disajikan kembali dengan memanaskan cake. Pemanasan dapat dilakukan dengan cara yang sama dengan proses pengolahan akhir produk tersebut. Cake yang dioven juga harus dipanaskan kembali dengan cara dioven, demikian juga dengan cake yang di kukus dan sebagainya. Dengan kemajuan teknologi saat ini pemanasan cake dapat dilakukan dengan menggunakan microwave untuk berbagai proses pematangan cake.

Sumber Referensi

Anni Faridah,dkk. 2008. "*Patiseri jilid 2*". Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.

Gisslen, Wayne. 2013. "*Profesional Baking 6th edition*". John Willey & Sons : New Jersey

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 1 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

A. Kompetensi Inti:

- Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

3.1. Menganalisis *cake, gateaux dan torten*

4.1. Membuat *cake, gateaux dan torten*

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat cake dan sponge, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

- Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Cake
- Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Cake
- Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Sponge
- Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Sponge
- Melaksanakan proses pembuatan Cake
- Melaksanakan proses pembuatan Sponge

D. Petunjuk K3


- Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
- Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 2 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi cake dan sponge
4. Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar cake dan sponge yang akan dipraktikkan.
5. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
6. Pendidik member kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan cake dan sponge serta mengamati karakteristik bahan untuk membuat cake dan sponge.
8. Pendidik meminta peserta didik menilai dan menganalisis criteria hasil
9. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
10. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain member masukan dan pertanyaan.
11. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
12. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
13. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
14. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 3 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

F. Lampiran Resep

RESEP CAKE VANILA

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarin	150 g	
2.	Gula halus	150 g	
3.	Kuning telur	6 butir	
4.	Putih telur	6 butir	
5.	Gula Pasir	1 sdm	
6.	Tepung terigu	150 g	
7.	Vanili bubuk	½ sdt	

Cara membuat:

1. Campurkan margarine dan gula halus kedalam kom lalu kocok hingga lembut dan membentuk krim.
2. Bila adonan sudah creamy, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga adonan lembut, ringan dan halus.
3. Masukkan campuran tepung dan vanili bubuk kedalam adonan telur sedikit demi sedikit aduk secara to beat (melipat) menggunakan spatula plastik.
4. Di kom terpisah, kocok putih telur dengan gula pasir hingga mengembang dan kaku.
5. Masukkan putih telur yang sudah dikocok terpisah hingga naik dan kaku, sebagian demi sebagian, lalu aduk secara to beat sampai tercampur rata.
6. Masukkan adonan kedalam Loyang yang telah dioles dengan margarine dan taburan tepung (dusting). Lalu panggang di dalam oven dengan suhu 160⁰ c atau hingga kue mengembang dan matang.

Nb :setelah kue dingin beriolesan buttercream dan taburan keju

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 4 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

RESEP CAKE COKLAT

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Margarin	150 g	
2.	Gula halus	150 g	
3.	Kuning telur	6 butir	
4.	Putih telur	6 butir	
5.	Gula Pasir	1 sdm	
6.	Tepung terigu	135 g	Diayak
7.	Coklat bubuk	15 g	

Cara membuat:

1. Campurkan margarine dan gula halus ke dalam kom lalu kocok hingga lembut dan membentuk krim.
2. Bila adonan sudah creamy, masukkan kuning telur satu persatu sambil terus dikocok hingga adonan lembut, ringan dan halus.
3. Masukkan campuran tepung dan coklat bubuk ke dalam adonan telur sedikit demi sedikit aduk secara to beat (melipat) menggunakan spatula plastik.
4. Di kom terpisah, kocok putih telur dengan gula pasir hingga mengembang dan kaku.
5. Masukkan putih telur yang sudah dikocok terpisah hingga naik dan kaku, sebagian demi sebagian, lalu aduk secara to beat sampai tercampur rata.
6. Masukkan adonan ke dalam Loyang yang telah dioles dengan margarine dan taburan tepung (dusting). Lalu panggang di dalam oven dengan suhu 160⁰ c atau hingga kue mengembang dan matang.

Nb :setelah kue dingin beri olesan buttercream dan taburan Meisses coklat

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 5 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

RESEP SPONGE VANILA

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Telur	4 butir	
2.	Gulapisir	100 g	
3.	Ovalet	1 sdt	
4.	Tepung terigu	100 g	Diayak
5.	Vanilibubuk	½ sdt	
6.	Margarine	50 g	Dilelehkan

Cara membuat:

1. Lelehkan margarine diatas api hingga cair lalu dinginkan.
2. Kocok telur, gula dan ovalet hingga mengembang dan kental serta warnanya berubah menjadi putih.
3. Masukkan tepung terigu dan vanili bubuk yang telah diayak secara bertahap sambil diaduk secara to beat dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Masukkan margarine cair sedikit demi sedikit, aduk secara to beat lalu tuang adonan dalam Loyang yang telah dilapisi kertas roti dan diolesi mentega/margarine dan ditaburi tepung terigu.
5. Panggang di dalam oven dengan suhu 180⁰ C hingga kue mengembang dan matang.

Nb :Setelah kue dingin beri olesan buttercream dan taburan keju. Untuk cupcake beri topping buttercream, sprinkle atau choco garnish

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 6 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

RESEP SPONGE COKLAT

NO	NAMA BAHAN	BANYAKNYA	KETERANGAN
1.	Telur	4 butir	
2.	Gulapasir	100 g	
3.	Ovalet	1 sdt	
4.	Tepung terigu	85 g	Diayak
5.	Coklat bubuk	15 g	
6.	Margarine	50 g	Dilelehkan

Cara membuat:

1. Lelehkan margarine diatas api hingga cair lalu dinginkan.
2. Kocok telur, gula dan ovalet hingga mengembang dan kental serta warnanya berubah menjadi putih.
3. Masukkan campuran tepung terigu dan coklat bubuk yang telah diayak secara bertahap sambil diaduk secara to beat dengan spatula hingga tercampur rata.
4. Masukkan margarine cair sedikit demi sedikit, aduk secara to beat lalu tuang adonan dalam Loyang yang telah dilapisi kertas roti dan diolesi mentega/margarine dan ditaburi tepung terigu.
5. Panggang di dalam oven dengan suhu 180⁰ C hingga kue mengembang dan matang.

Nb : setelah kue dingin beri olesan buttercream dan taburan meisses coklat. Untuk cupcake beri topping buttercream, sprinkle atau choco garnish



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No.2)

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Keahlian	:	Tata Boga / Patiseri
Mata Pelajaran		Produk Cake
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Matri Ajar / Topik / Tema	:	4.1 Membuat "cake"
Alokasi Waktu	:	1x 5 x 45 menit
Pertemuan ke	:	4

A. Kompetensi Inti

- Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan prosedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
- Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

4.1 Membuat "cake"

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

4.1 Membuat "cake"

4.1.1 Membuat produk

4.1.2 Mengidentifikasi kriteria hasil

4.1.3 Mengemas produk cake, gateaux dan torten dengan baik

4.1.4 Menjelaskan cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten dengan benar.

D. Tujuan Pembelajaran :

KD 4.1

- Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu membuat cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggungjawab
- Setelah melakukan pengumpulan data dan pembuktian peserta didik .mampu mengidentifikasi kriteria hasil cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggung jawab
- Setelah melakukan pembuktian peserta didik .mampu mengemas hasil cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggungjawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

4. Setelah melakukan pembuktian peserta didik mampu menjelaskan cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten dengan santun dan bertanggungjawab

E. Materi Pembelajaran

- Cara / langkah pembuatan cake , gateaux dan torten.
- Kriteria hasil cake , gateaux dan torten
- Mengemas produk cake, gateaux dan torten
- Cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten.

Materi lebih lengkap dapat dibaca/ dipelajari dari :

(Buku BSE “ Patiseri” jilid 2, hal 119 – 150, Anni Faridah, “ Pengolahan Kue dan Roti” Percetakan buku sekolah Trauner, “*Profesional Baking*” Wayne Gisslen)

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 2. Model Pembelajaran : *Discovery Learning*
- 3. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab.

G. Kegiatan Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pertemuan ke 4 Pendahuluan	1. Salam Pembuka 2. Berdo’a dan guru mengecek kehadiran peserta didik 3. Guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, skenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan. 4. Guru memberikan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi cake dan sponge 5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)	15’
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik membaca kembali prosedur pembuatan cake dan sponge yang ada di jobsheet.• Guru menjelaskan prosedur pembuatan cake• Peserta didik memperhatikan penjelasan guru Menanya	190’



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	<ul style="list-style-type: none">Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan. Mengumpulkan informasi <ul style="list-style-type: none">Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan yang akan digunakan berdasarkan jobsheet. Menalar <ul style="list-style-type: none">Peserta didik mempraktikkan pembuatan cake dan sponge secara berkelompokGuru meminta peserta didik menilai dan menganalisis kriteria hasilGuru meminta peserta didik membandingkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.Peserta didik Mengomunikasikan <ul style="list-style-type: none">Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari.Guru memberikan tugas untuk menyiapkan materi pertemuan berikutnya.Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.	20'

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengataan dan

I. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

Ketrampilan



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Instrumen Penilaian Keterampilan

Mata Pelajaran : PRODUK CAKE
KD 4.1 1 Membuat ”cake, gateaux dan torten.

IPK	Kategori			
	90 - 100	80 - 79	70 - 79	60 - 69
4.1.1 Membuat produk cake, gateaux dan torten	Jika bahan, alat , prosedur dan hasil sesuai.	Jika sebagian bahan, alat dan prosedur kurang sesuai	Jika alat bahan , prosedur dan hasil kurang sesuai	Jika alat dan bahan, prosedur dan hasil tidak sesuai
4.1.2 Mengidentifikasi kriteria hasil cake , gateaux dan torten.	Jika dapat mengidentifikasi 6 kriteria hasil yang sesuai dan benar	Jika dapat mengidentifikasi 5 kriteria hasil yang sesuai dengan benar	Jika dapat mengidentifikasi 4 kriteria hasil yang sesuai dengan benar	Jika dapat mengidentifikasi kurang dari 4 kriteria hasil yang sesuai.
4.1.3 Mengemas produk cake, gateaux dan torten	Jika dapat mengemas produk dengan tepat sesuai SOP	Jika dapat mengemas produk dengan benar kurang sesuai SOP	Jika dapat mengemas produk kurang sesuai SOP	Jika dapat mengemas produk tidak sesuai SOP
4.1.4 Menjelaskan cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk dengan tepat sesuai SOP	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk sesuai SOP	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk kurang sesuai SOP	Jika dapat menguraikan cara penyimpanan produk tidak sesuai SOP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Kompetensi Dasar	Indikator	Indikator Soal	Jenis Soal	Soal
4.1 Membuat ”cake, gateaux dan torten. (Cara membuat, kriteria hasil, mengemas dan menyimpan produk cake, gateaux, torten	4.1.1 Membuat produk cake, gateaux dan torten 4.1.2Mengidentifikasi kriteria hasil cake , gateaux dan torten. 4.1.3Mengemas produk cake, gareaux dan torten 4.1.4Menjelaskan cara penyimpanan produk cake, gateaux dan torten	1. Siswa dapat membuat produk cake dengan kriteria hasil yang baik 2. Siswa dapat mengidentifikasi kriteria hasil cake dengan benar 3. Siswa dapat mengemas produk cake sesuai SOP 4. Siswa dapat menjelaskan cara penyimpanan produk cake sesuai SOP	Kinerja	1.Buatlah produk cake, gateaux dan torten 2.Identifikasi kriteria hasil produk yang telah anda buat 3.Kemaslah produk yang anda buat sesuai SOP 4.Buatlah bagan prosedur penyimpanan produk cake sesuai SOP

Lembar Penilaian Praktek

No	NAMA SISWA	NAMA PRODUK	PERSIA PAN	PROSES	HASIL	SIKAP	WAKTU	TOTAL SKOR	Ket.
			10	50	20	10	10	100	
1	ADINDA KHOIRIYAH	BUTTER CAKE (TAPE)							
2	AFIAH NUR AZIZAH	GERMAN CAKE							
3	ANIS	ENGLISH FRUIT							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	HIDAYAH	CAKE							
4	ANISA PANGESTI KA	ENGLISH FRUIT CAKE							
5	AULIA ANNIS SALMIA	BUTTER CAKE (TAPE)							
6	BETSY SEKAR KINANTI	BUTTER CAKE (TAPE)							
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	HONOLU LU CAKE							
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	FRUIT CAKE							
9	DHINA NUR MAYASAR I	TART BUSA AGAR							
10	DIAH DWI WAHYUNI	FRUIT CAKE							
11	DIAS PUSPITA SARI	GERMAN CAKE							
12	DINI ANINDYA STI	ENGLISH FRUIT CAKE							
13	DWI SULISTYO WATI	FRUIT CAKE							
14	DWI USWATUN KHASANA H	BUTTER CAKE (TAPE)							
15	ELSAFI DEWANT ARI	LAPIS SURABA YA							
16	GALUH AYU OKTAVIA NA	TART BUSA AGAR							
17	GARDENI A ARIANNE RIDHANI	LAPIS SURABA YA							
18	HELGA LIA	MANDA RIN							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	IRBAH	CAKE							
19	JULIO DUNAM VISNUPUT RA	MANDA RIN CAKE							
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	LAPIS SURABA YA							
21	LARABEL LA AMANDA	GERMAN CAKE							
22	MAULAN A ISKANDA R ZULKARN AIN	MANDA RIN CAKE							
23	MOCHAM MAD IFAN	MANDA RIN CAKE							
24	NADIEKA NOURKA NAGLAGI LAN	LAPIS SURABA YA							
25	OKTAVIA NA NUR AINI	TART BUSA AGAR							
26	PUJI FENIYANT I	GERMAN CAKE							
27	R.M. NUR MUHAMM AD RIZKY	HONOLU LU CAKE							
28	RADEN RORO VERONIC A WIDYA S	ENGLISH FRUIT CAKE							
29	TAMARA DYAH AYU ASMARA WATI P	TART BUSA AGAR							
30	TANTRI KARTIKO SARI	HONOLU LU CAKE							
31	WINDI KARDILA	FRUIT CAKE							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Pedoman Penskoran

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi	9,0 - 10
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan	8,0 – 8,9
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0 – 7,9
		Pakaian kerja tidak lengkap, perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	Tidak
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0 - 50
		Bekerja secara sistematis, efisien	30,0 – 39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0 – 29,9
		Bekerja tidak sistematis	Tidak
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil	15 - 20
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil	10 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil	5,0 – 9,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil	Tidak
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan	9,0 - 10



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

		kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan lingkungan kerja	
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	Tidak
V	Waktu		
		Selesai sebelum batas waktu yang telah ditentukan	9,0 – 10
		Selesai tepat sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan	8,0 – 8,9
		Selesai lebih dari 30 menit dari batas waktu yang telah ditentukan	7,0 – 7,9
		Selesai lebih dari 1 jam dari batas waktu yang telah ditentukan	Tidak



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Lembar Analisis Hasil Praktik

LEMBAR ANALISIS HASIL PRAKTIK

Kelompok :

Nama :

1. Nama Produk :

2. Bahan :

3. Metode Pembuatan :

4. Karakteristik produk :

➤ Tekstur :

➤ Warna :

➤ Rasa :

5. Kriteria hasil :

6. Cara Mengemas :

7. Cara Menyimpan :

8. Lain-lain



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

a. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial tutor sebaya : siswa yang prestasinya bagus diminta membimbing siswa yang masih harus remidi dengan arahan guru.

Pengayaan : Bagi siswa yang sudah tuntas diminta untuk browsing/ mencari di internet variasi produk gateaux dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya jika memungkinkan.

J. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Gambar / foto, Internet, Buku
- Alat/Bahan : LCD, Laptop, alat untuk pembuatan cake, bahan untuk membuat cake
- Sumber Belajar :
 1. Moh. Syahrul Mohideen. “ Pengolahan Kue dan Roti “ Percetakan buku sekolah Trauner Austria.
 2. Anni Faridah,dkk. BSE.” Patiseri jilid 2 “

Yogyakarta, 10 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Praktikan PPL

Dra. Retno Sri Agustawati,MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 1 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

A. Kompetensi Inti:

- Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
- Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

3.1. Menganalisis *cake, gateaux dan torten*

4.1. Membuat "*cake, gateaux dan torten*"

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat cake dan sponge, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

- Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Cake
- Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Cake
- Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Sponge
- Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Sponge
- Melaksanakan proses pembuatan Cake
- Melaksanakan proses pembuatan Sponge

D. Petunjuk K3

- Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
- Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 2 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi cake dan sponge
4. Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar cake dan sponge yang akan dipraktikkan.
5. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
6. Pendidik member kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan cake dan sponge serta mengamati karakteristik bahan untuk membuat cake dan sponge.
8. Pendidik meminta peserta didik menilai dan menganalisis criteria hasil
9. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
10. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
11. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
12. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
13. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
14. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 3 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

F. Lampiran Resep

ENGLISH FRUIT CAKE

Bahan :

- | | |
|--------------------------------|--------------------|
| A. Margarine / Butter | 140 gram. |
| Gula halus | 75 gram |
| Vanilli | ½ sdt |
| Kuning telur | 5 butir / 100 gram |
| Rum | 15 cc |
| B. Putih telur | 5 butir / 150 gram |
| Gula | 75 gram |
| C. Tepung protein sedang | 175 gram |
| D. Aranzini / zitronat/ sukade | 75 gram |
| Cherry | 25 gram |
| Kismis | 75 gram |
| Kacang almond (cincang) | 50 gram |
| Chocolate (cincang) | 50 gram |

Cara membuat (Metode Creaming) :

1. Oles Loyang dengan margarine, taburi tepung.
2. Kocok margarine, gula halus dan vanili hingga creamy. Masukkan kuning telur satu per satu. Tambahkan rum.
3. Kocok putih telur dan gula hingga kaku (seperti meringue).
4. Masukkan tepung dan putih telur pada adonan krim (margarine). Aduk dengan cara melipat
5. Tambahkan mixed fruit.
6. Tuang adonan ke dalam loyang.
7. Panggang pada suhu 200 o C sekitar 40 menit.
8. Sajikan dan hias menggunakan Royal Icing.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 4 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

BUTTER CAKE


Bahan :

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| A. Margarine / butter | 300 gram |
| Gula halus | 250 gram |
| Kuning telur | 6 pcs |
| B. Tepung | 225 gram |
| Tape singkong | 300 gram (tape singkong) |
| C. Putih telur | 6 pcs |
| Gula pasir | 50 gram |
| D. Garnish : | |
| Kuning telur / egg wash | 1 pcs |
| Cherry / kismis / pisang | |

Cara membuat (metode creaming) :

1. Oles Loyang dengan margarine, taburi tepung.
2. Kocok margarine, gula halus dan hingga creamy, masukkan kuning telur satu per satu.
3. masukkan tepung dan tape singkong.
4. Masukkan putih telur (kocok putih telur dan gula hingga mengembang dan kaku)
5. Tuangkan ke dalam Loyang, egg wash, hias dengan cherry atau potongan pisang.
6. Panggang pada suhu 200 o C sekitar 40 menit.

.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 5 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

GERMAN CAKE

Bahan	:	125 gram Margarine	150 gram Tepung protein sedang
		100 gram gula halus	$\frac{1}{4}$ sdt Baking Powder
		2 butir telur	$\frac{1}{2}$ sdm essence jeruk
		100 gram Fruit Cocktail	

Cara Membuat :

1. Siapkan bahan dan alat (cetakan muffin)
2. Campurkan/ aduk (dengan tangan) margarine dan gula halus, masukkan telur satu per satu.
3. Masukkan tepung dan baking powder, terakhir tambahkan fruit cocktail.
4. Tuang ke dalam Loyang/cetakan.
5. Panggang pada suhu 170 C sekitar 30 menit.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 6 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

FRUIT CAKE

Bahan :

- | | |
|-----------------------|----------|
| A. Margarine / butter | 100 gram |
| Gula halus | 75 gram |
| kuning telur | 4 butir |
| B. Tepung terigu | 100 gram |
| Vanilli | ½ sdt |
| C. Putih telur | 3 butir |
| Gula pasir | 25 gram |
| D. Mixed Fruit | |
| Kismis, sukade | 50 gram |

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan, oles dengan margarine, taburi tepung terigu.
2. Kocok sampai creamy margarine, gula halus, masukkan kuning telur satu per satu.
3. Kocok putih telur dan gula pasir sampai putih kaku.
4. Masukkan tepung terigu dan putih telur yang telah dikocok sampai kaku, aduk secara folded/ melipat.
5. Masukkan mixed fruit, tuang dalam cetakan.
6. Oven sampai matang dengan suhu 200 C selama 25 menit.
7. Hidangkan dengan dihias Icing / royal icing.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 7 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

HONOLULU CAKE

- Bahan :
- A.
 - 6 butir kuning telur
 - 3 butir putih telur
 - 80 gram gula pasir
 - 1 sdt ovalet
 - 100 gram tepung terigu
 - 60 gram mentega cair
 - Lemon / oranges essence
 - B.
 - ½ bungkus agar-agar
 - 300 cc air
 - 75 gram gula pasir
 - Pewarna makanan : merah, hijau
 - C.
 - 1 bungkus agar-agar
 - 200 cc air
 - 125 gula pasir
 - 3 butir putih telur
 - Lemon / oranges essence

Cara membuat :

1. Buat sponge dari bahan A
2. Rebus agar-agar, air dan gula (bahan B), bagi menjadi 3 bagian, tambahkan pewarna makanan. Biarkan mengeras, potong berbentuk kotak.
3. Bagi sponge menjadi 2 lapisan
4. Buat pudding bavarois (bahan c), tambahkan pudding yang dipotong kotak, aduk melipat. Tuangkan pada sponge, tutup dengan 1 lapis sponge. Biarkan pudding mengeras.


	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 8 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

MANDARIN

- Bahan : A. 8 butir kuning telur
5 butir putih telur
100 gram gula pasir
1 sdt ovalet
70 gram tepung terigu
5 gram maizena
25 gram susu bubuk
100 gram mentega cair
Pasta moka
- B. Selai nanas / selai strawberry

Cara membuat :

1. Buat adonan sponge (bahan A), bagi menjadi 2 bagian. Tambahkan pasta moka pada satu bagian adonan. Panggang pada suhu 200 o C sekitar 20 menit.
2. Lapis sponge dengan selai nanas atau strawberry.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 9 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

LAPIS SURABAYA

- Bahan : A. 9 butir kuning telur
6 butir putih telur
1 sdt ovalet
150 gram gula pasir
75 gram tepung terigu
10 gram maizena
35 gram susu bubuk
100 gram mentega cair
Vanilli, mocca pasta
- B. Selai nanas / selai strawberry

Cara membuat :

1. Buat adonan sponge dari bahan A, bagi menjadi 3 bagian. Tambahkan pasta moka pada satu bagian adonan. Tuangkan ke dalam Loyang. Panggang pada suhu 200 o C sekitar 3 menit.
2. Lapisi sponge dengan selai nanas atau strawberry.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 10 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

TAR BUSA AGAR

- Bahan :
- A. 5 butir kuning telur
 - 3 butir putih telur
 - 75 gram gula pasir
 - 75 gram tepung terigu
 - 1 sdt ovalet
 - Vanilla
 - 50 gram mentega cair
 - B. $\frac{1}{2}$ bungkus agar-agar
 - 100 cc susu / air
 - 50 gram pasir
 - 2 butir putih telur
 - C. potongan jeruk atau peach dan cherry
 - D. $\frac{1}{2}$ bungkus agar-agar
 - 150 cc air
 - 75 gram gula pasir

Cara membuat :

1. Buat sponge (bahan A)
2. Buat bavarois (bahan B), tuang pada sponge
3. Atur buah dibagian atas bavarois
4. Rebus agar-agar (bahan D), biarkan hingga hangat. Tuangkan pada bavarois, biarkan dingin.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

(RPP No.3)

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Keahlian	:	Tata Boga / Patiseri
Mata Pelajaran		Produk Cake
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Matri Ajar / Topik / Tema	:	4.1 Membuat "cake"
Alokasi Waktu	:	1x 5 x 45 menit
Pertemuan ke	:	5

A. Kompetensi Inti

- Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, procedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan procedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
- Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

4.1 Membuat "cake, gateaux dan torten"

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

4.1 Membuat "cake, gateaux dan torten"

4.1.1 Membuat produk "cake, gateaux dan torten"

4.1.2 Mengidentifikasi kriteria hasil "cake, gateaux dan torten"

4.1.3 Mengemas produk "cake, gateaux dan torten" dengan baik

4.1.4 Menjelaskan cara penyimpanan produk "cake, gateaux dan torten" dengan benar.

D. Tujuan Pembelajaran :

KD 4.1

- Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu membuat cake dan sponge dengan baik dan bertanggung jawab
- Setelah melakukan pengumpulan data dan pembuktian peserta didik .mampu mengidentifikasi kriteria hasil cake dan sponge dengan baik dan bertanggung jawab
- Setelah melakukan pembuktian peserta didik .mampu mengemas hasil cake, gateaux dan torten dengan baik dan bertanggung jawab
- Setelah melakukan pembuktian peserta didik mampu menjelaskan cara penyimpanan produk cake dan sponge dengan santun dan bertanggung jawab



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

E. Materi Pembelajaran

- Cara / langkah pembuatan cake dan sponge.
- Kriteria hasil cake
- Mengemas produk cake dan sponge
- Cara penyimpanan produk cake dan sponge.

Materi lebih lengkap dapat dibaca/ dipelajari dari :

(Buku BSE “ Patiseri” jilid 2, hal 119 – 150, Anni Faridah, “ Pengolahan Kue dan Roti” Percetakan bukusekolah Trauner, “Profesional Baking” Wayne Gisslen)

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

- 1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
- 2. Model Pembelajaran : unjuk kerja
- 3. Metode Pembelajaran : ceramah, tanya jawab

G. Kegiatan Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pertemuan ke 5 Pendahuluan	1. Salam Pembuka 2. Berdo’a dan guru mengecek kehadiran peserta didik 3. Guru memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan. 4. Guru memberikan apersepsi dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi <i>cake</i> , <i>gateaux</i> dan <i>torten</i> 5. Peserta didik menyiapkan untuk praktik secara berkelompok (2 orang / kelompok)	15’
Kegiatan Inti	Mengamati <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik membaca kembali prosedur pembuatan <i>gateaux</i> yang ada di jobsheet. Menanya <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan. Mengumpulkan informasi <ul style="list-style-type: none">• Guru meminta peserta didik untuk menentukan alat dan bahan yang akan digunakan berdasarkan jobsheet. Menalar <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mempraktikkan pembuatan	190’



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>gateaux secara berkelompok</p> <ul style="list-style-type: none">Guru meminta peserta didik menilai dan menganalisis criteria hasil <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik.	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">Peserta didik bersama dengan guru menyimpulkan materi yang telah dipelajari.Guru memberikan tugas untuk menyiapkan materi pertemuan berikutnya.Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.	20'

- H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengataan dan
I. PenilaianPembelajaran, Remedial danPengayaan
1. Instrumen dan Teknik Penilaian

Ketrampilan

Instrumen Penilaian Keterampilan

Mata Pelajaran : PRODUK CAKE
KD 4.1 1 Membuat ""cake, gateaux dan torten.

IPK	Kategori			
	90 - 100	80 - 79	70 – 79	60 - 69
4.1.1 Membuat produk cake, gateaux dan torten	Jika bahan, alat ,prosedur dan hasil sesuai.	Jika sebagian bahan, alat dan prosedur kurang sesuai	Jika alat bahan , prosedur dan hasil kurang sesuai	Jika alat dan bahan, prosedur dan hasil tidak sesuai
4.1.2Mengidentifikasi kriteria hasil cake , gateaux dan torten.	Jika dapat mengidentifikasi kasi 6 kriteria hasil yang sesuai dan benar	Jika dapat mengidentifikasi kasi 5 kriteria hasil yang sesuai dengan benar	Jika dapat mengidentifikas i 4 kriteria hasil yang sesuai dengan benar	Jika dapat mengidentifik asi kurang dari 4 kriteria hasil yang sesuai.
4.1.3 Mengemasproduk cake, gareauxdantorten	Jika dapat mengemas produk dengan tepat sesuai SOP	Jikadapatmen gemasproduk denganbenar kurangsesuai SOP	Jikadapatmenge masprodukura ngsesuai SOP	Jikadapatmen gemasprodukt idaksesuai SOP
4.1.4 Menjelaskan cara penyimpananproduk cake, gateaux dantorten	Jikadapatmen guraikancara penyimpanan produkdengan tepatsesuai SOP	Jikadapatmen guraikancara penyimpanan produksesuai SOP	Jikadapatmenguraikancara penyim pananproduk kurangsesuai SOP	Jikadapatmen guraikancara penyimpananpr oduktidaksesuai SOP



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

KompetensiDasar	Indikator	IndikatorSoal	JenisSoal	Soal
4.1 Membuat ”cake, gateaux dan torten. (Cara membuat, kriteria hasil, mengemas dan menyimpan produk cake, gateaux, torten	4.1.1 Membuat produk cake, gateaux dantorten 4.1.2Mengidentifikasi kriteriahasilcake , gateaux dantorten. 4.1.3Mengemas produk cake, gareauxdantorten 4.1.4Menjelaskan cara penyimpananproduk cake, gateaux dantorten	1. Siswadapat membuatpro duk cake dengankriter iahasil yang baik 2. Siswadapat mengidentif ikakriteria hasil cake denganbena r 3. Siswadapat mengemasp roduk cake sesuai SOP 4. Siswadapat menjelaskan carapenyim pananprodu k cake sesuai SOP	Kinerja	1.Buatlah produk cake, gateaux dantorten 2.Identifika si kriteriahasil produk yang telah andabuat 3.Kemaslah produk yang andabuatses uai SOP 4.Buatlah bagan prosedur penyimpana n produk cake sesuai SOP

Lembar Penilaian Praktek

No	NAMA SISWA	NAMA PRODUK	PERSIA PAN	PR OSE S	HA SIL	SIKA P	WAK TU	TOT AL SKO R	Ket.
			10	50	20	10	10	100	
1	ADINDA KHOIRIYA H	BLACK FOREST							
2	AFIAH NUR AZIZAH	SACHER CAKE							
3	ANIS HIDAYAH	RICH COFFEE							
4	ANISA PANGESTI	RICH COFFEE							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	KA								
5	AULIA ANNIS SALMIA	PISTAC HIO							
6	BETSY SEKAR KINANTI	PISTAC HIO							
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	SACHER CAKE							
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	RICH COFFEE							
9	DHINA NUR MAYASAR I	TRUFFE S CAKE							
10	DIAH DWI WAHYUNI	PISTAC HIO							
11	DIAS PUSPITA SARI	TRUFFE S CAKE							
12	DINI ANINDYA STI	TRUFFE S CAKE							
13	DWI SULISTYO WATI	PISTAC HIO							
14	DWI USWATUN KHASANA H	BLACK FOREST							
15	ELSAFI DEWANT ARI	BLACK FOREST							
16	GALUH AYU OKTAVIA NA	SACHER CAKE							
17	GARDENI A ARIANNE RIDHANI	BLACK FOREST							
18	HELGA LIA IRBAH	RICH COFFEE							
19	JULIO DUNAM VISNUPUT RA	RICH COFFEE							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	PISTAC HIO							
21	LARABEL LA AMANDA	SACHER CAKE							
22	MAULAN A ISKANDA R ZULKARN AIN	TRUFFE S CAKE							
23	MOCHAM MAD IFAN	TRUFFE S CAKE							
24	NADIEKA NOURKA NAGLAGI LAN	PISTAC HIO							
25	OKTAVIA NA NUR AINI	SACHER CAKE							
26	PUJI FENIYANT I	TRUFFE S CAKE							
27	R.M. NUR MUHAMM AD RIZKY	BLACK FOREST							
28	RADEN RORO VERONIC A WIDYA S	TRUFFE S CAKE							
29	TAMARA DYAH AYU ASMARA WATI P	TRUFFE S CAKE							
30	TANTRI KARTIKO SARI	SACHER CAKE							
31	WINDI KARDILA	RICH COFFEE							



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Pedoman Penskoran

No	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	2	3	4
I	Persiapan Kerja		
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, siap digunakan dan tertata rapi	9,0 - 10
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu, bersih, dan siap digunakan	8,0 – 8,9
		Pakaian kerja lengkap, perencanaan kerja disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan sesuai kebutuhan menu	7,0 – 7,9
		Pakaian kerja tidak lengkap, perencanaan kerja tidak disiapkan serta bahan-bahan makanan dan alat disiapkan tidak sesuai kebutuhan menu	Tidak
II	Proses		
		Bekerja secara sistematis, efisien, dan efektif	40,0 - 50
		Bekerja secara sistematis, efisien	30,0 – 39,9
		Bekerja secara sistematis	20,0 – 29,9
		Bekerja tidak sistematis	Tidak
III	Hasil Kerja (Produk)		
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sangat sempurna sesuai kriteria hasil	15 - 20
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur sempurna sesuai kriteria hasil	10 – 14,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna tapi masih memenuhi kriteria hasil	5,0 – 9,9
		Bentuk, rasa, warna, dan tekstur kurang sempurna dan tidak memenuhi kriteria hasil	Tidak
IV	Sikap Kerja		
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat dan memperhatikan keamanan	9,0 - 10



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

		lingkungan kerja	
		Sesuai prosedur kerja dan menggunakan alat keselamatan kerja dengan tepat	8,0 – 8,9
		Sesuai prosedur kerja	7,0 – 7,9
		Tidak sesuai prosedur kerja	Tidak
V	Waktu		
		Selesai sebelum batas waktu yang telah ditentukan	9,0 – 10
		Selesai tepat sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan	8,0 – 8,9
		Selesai lebih dari 30 menit dari batas waktu yang telah ditentukan	7,0 – 7,9
		Selesai lebih dari 1 jam dari batas waktu yang telah ditentukan	Tidak



**PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA**

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

Lembar Analisis Hasil Praktik

LEMBAR ANALISIS HASIL PRAKTIK

Kelompok :

Nama :

1. NamaProduk :

2. Bahan :

3. MetodePembuatan :

4. Karakteristikproduk :

➤ Tekstur :

➤ Warna :

➤ Rasa :

5. Kriteriahasil :

6. Cara Mengemas :

7. Cara Menyimpan :

8. Lain-lain



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

a. Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial tutor sebaya : siswa yang prestasinya bagus diminta membimbing siswa yang masih harus remidi dengan arahan guru.

Pengayaan : Bagi siswa yang sudah tuntas diminta untuk browsing/ mencari di internet variasi produk gateaux dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya jika memungkinkan.

J. Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Gambar / foto, Internet, Buku
- Alat/Bahan : LCD, Laptop, alat untuk pembuatan cake, bahan untuk membuat cake
- Sumber Belajar :
 1. Moh. Syahrul Mohideen. “ Pengolahan Kue dan Roti “ Percetakan buku sekolah Trauner Austria.
 2. Anni Faridah, dkk. BSE. ” Patiseri jilid 2 “

Yogyakarta, 31 Agustus 2016

Mengetahui

Guru Pembimbing

Praktikan PPL

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 1 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

A. Kompetensi Inti:

3. Memahami, menerapkan dan menganalisis pengetahuan factual, konseptual dan procedural dalam pengetahuan, teknologi, seni, budaya dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah.
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri bertindak secara efektif dan kreatif, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung.

B. Kompetensi Dasar

3.1. Menganalisis *cake, gateaux dan torten*

4.1. Membuat "*cake, gateaux dan torten*"

C. Pengalaman belajar

Melalui pembelajaran membuat cake dan sponge, maka peserta didik memperoleh pengalaman belajar:

1. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Cake
2. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Cake
3. Menentukan bahan dan alat untuk pembuatan Sponge
4. Melakukan penyiapan bahan dan alat untuk pembuatan Sponge
5. Melaksanakan proses pembuatan Cake
6. Melaksanakan proses pembuatan Sponge

D. Petunjuk K3

1. Menggunakan perlengkapan praktikum (seragam praktikum, celemek, serbet 2 buah, cempal, rambut ditutup menggunakan kerpus)
2. Menggunakan sepatu hak rendah dan tidak licin

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 2 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Kuku bersih dan tidak panjang
5. Melakukan praktik sesuai prosedur kerja

E. Skenario Pembelajaran

1. Pendidik mengucapkan salam pembuka dan memimpin berdoa.
2. Pendidik memberikan informasi kepada peserta didik tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan.
3. Pendidik memberikan kaitan (apersepsi) dengan bertanya kepada peserta didik tentang materi cake dan sponge
4. Pendidik menunjukan pada peserta didik gambar cake dan sponge yang akan dipraktikkan.
5. Pendidik meminta peserta didik mengamati dan memahami resep yang telah diberikan.
6. Pendidik member kesempatan pada peserta didik untuk bertanya apabila belum paham resep yang akan dipraktikkan.
7. Pendidik menugaskan peserta didik secara berkelompok melakukan praktik pembuatan cake dan sponge serta mengamati karakteristik bahan untuk membuat cake dan sponge.
8. Pendidik meminta peserta didik menilai dan menganalisis criteria hasil
9. Pendidik meminta peserta didik membandingkan dan menyimpulkan hasil praktik dengan teori yang telah diberikan.
10. Pendidik meminta peserta didik mempresentasikan hasil praktik. Kelompok lain memberi masukan dan pertanyaan.
11. Pendidik bersama dengan peserta didik menyimpulkan hasil praktik yang telah dilakukan.
12. Pendidik melakukan penilaian dan evaluasi terhadap praktik yang telah dilakukan
13. Pendidik memberikan tugas untuk mempersiapkan materi untuk pertemuan berikutnya.
14. Pendidik menutup pembelajaran kelas dengan berdoa, mengucapkan salam sebelum meninggalkan kelas.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 3 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

F. Lampiran Resep

Rich Coffee

Bahan :

A (sponge)

Telur	4 butir
Gulapasir	100 g
Ovalet	1 sdt
Tepung terigu	100 g
Vanili bubuk	½ sdt
Margarine	50 g
Nescafe	25 gr
Simple syrup	50 cc
Buttercream	200 gr
Selai strawberry	50 gr
Chocolate rice	100 gr

Cara membuat :

1. Buat sponge
2. Bagi sponge menjadi 2 lapis, olesi dengan simple syrup dan selai strawberry.
3. Olesi semua bagian sponge dengan buttercream.
4. Finishing dengan chocolate rice. Pada bagian atas hias dengan butter cream dan chocolate cigarets atau chocolate pattern.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 4 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

Black Forest

Bahan

A (Sponge)

Telur	4 butir
Gula pasir	100 gr
Tepung terigu	100 gr
Tepung maizena	10 gr
Coklat bubuk	5 gr
Coklat (leleh)	25 gr
Margarine (leleh)	50 gr

B :

Butter cream	200 gr
Simple syrup	100 cc
Cherry hitam	50 gr
Chocolate Blok	200 gr
Cherry merah	
Gula icing	50 gr

Cara membuat :

1. Membuat sponge :
 - Oles Loyang dengan margarine, taburi tepung.
 - Kocok telur dan gula hingga mengembang, lalu tambahkan terigu, maizena, coklat bubuk (diayak bersamaan)
 - Dan terakhir tambahkan margarine dan coklat leleh, aduk folded
 - Tuangkan ke Loyang, panggang pada suhu 170 c sekitar 25 menit
2. Bagi menjadi 3 lapisan sponge, lapisan pertama oles dengan simple syrup dan butter cream, susun cerry hitam, tutup dengan lapisan sponge kedua, oles dengan simple syrup dan butter cream, tutup dengan sponge.
3. Oles semua bagian sponge dengan butter cream, finishing dengan patahan coklat, garnish dengan cherry merah dan tabor gula icing.

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 5 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

Sacher Cake

Bahan

A

Margarine	150 gr
Gula halus	75 gr
Kuning telur	6 butir
vanili	
Coklat couverture	150 gr
Putih telur	6 butir
Gula pasir	75 gr
Tepung terigu	150 gr

B (glaze):

Gula pasir	200 gr
Coklat couverture	150 gr
Air	100 cc
Selai Aprikot	100 gr

Cara membuat :

1. Buat kue coklat
2. Sacher glaze : rebus air dan gula, masukkan coklat dan rebus hingga suhu 67 – 69 C, angkat dari api. Aduk dengan sendok kayu hingga mencapai konsistensi yang baik (seperti fondan)
3. Glace
 - Setiap lapisan oles dengan selai apricot
 - Buat bentuk pada bagian sudut atas
 - Olesi dengan selai apricot hangat
 - Ketika konsistensi sacher glaze sudah pas, segera lapisi pada sponge dan ratakan.
 - Biarkan sekitar 1 jam, jangan dipindahkan.
 - Sajikan dengan whipped cream

Variasi : hias bagian samping dengan chocolate pattern

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 6 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

Truffles Cake

Bahan :

A (Sponge coklat)

Telur	4 butir
Gula pasir	100 g
Ovalet	1 sdt
Tepung terigu	85 g
Coklat bubuk	15 g
Margarine	50 g

Parisienne Cream 200 g
Cointreau
Simple Syrup
Garnish : coklat roll atau choco chips

Cara membuat :

1. Buat sponge coklat
2. Bagi sponge menjadi 3 bagian, oles sponge dengan simple syrup
3. Isi 3 lapisan sponge dengan krim parisienne, buat motif dengan scrapper bergerigi.
Garnish dengan coklat pattern (motif) pada bagian samping.
4. Beri krim pada bagian atas dengan piping bag dan *nooser*, istirahatkan didalam freezer
5. Sajikan dan hias dengan coklat rolls.

Parisienne cream : 200 g krim, 200 g couverture

	DINAS PENDIDIKAN PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA Jalan Kenari 4 Yogyakarta		
	JOBSHEET PRODUK CAKE		
	Tgl. : 4 Agustus 2016		Hal. 7 dari 9
	Semester I	Cake dan Sponge	225 menit

Pistachio

Bahan :

A (sponge)

Telur	4 butir
Gulapasir	100 g
Ovalet	1 sdt
Tepung terigu	100 g
Vanili bubuk	½ sdt
Margarine	50 g

B (Roulade Biscuit)

Putih telur	3 butir
Gula pasir	75 g
Kuning telur	3 butir
Tepung terigu	55 g

C

Kacang cincang	200 g
Butter cream	200 g
Pewarna makanan hijau	
Amandel essence	
Simple syrup	
Chocolate cigarets	

Cara membuat :

1. Buat adonan sponge. Setelah sponge dipanggang, buat adonan roulade biscuit dengan cara :
 - Kocok putih telur dan gula (seperti meringue), gabungkan kuning telur dan air.
 - Gabungkan semua bahan dan aduk rata. Tuang adonan pada kertas roti.
 - Panggang pada suhu 200 c
2. Bagi sponge menjadi 2 lapisan, oles dengan simple syrup dan butter cream, pada bagian tengah lapis dengan roulade biscuit.
3. Oles semua bagian sponge dengan butter cream hijau, finishing dengan cincangan kacang, garnish dengan butter cream dan chocolate cigarets.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP No.4)

Satuan Pendidikan	:	SMK Negeri 6 Yogyakarta
Program Keahlian	:	Tata Boga / Patiseri
Mata Pelajaran	:	Produk Cake
Kelas / Semester	:	XI / Gasal
Materi Ajar / Topik / Tema	:	3.2.Membedakan bahan penghias <i>cake</i> 4.2 Membuat hiasan <i>cake</i>
Alokasi Waktu	:	1 x 5 x 45 menit
Pertemuan ke	:	6

A. Kompetensi Inti

3. Memahami, menerapkan, menganalisis pengetahuan faktual, konseptual, prosedural berdasarkan rasa keingintahuannya tentang ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dengan wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait fenomena dan kejadian, serta menerapkan pengetahuan procedural pada bidang kajian yang spesifik sesuai dengan bakat dan minatnya untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menalar dan menyaji dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu menggunakan metoda sesuai kaidah keilmuan

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

- 3.2 Membedakan Bahan Penghias *Cake*
4.2 Membuat hiasan *cake*

C. Indikator Pencapaian Kompetensi

- 3.2 Membedakan bahan penghias cake
- 3.2.1 Mengemukakan kembali pengertian bahan penghias cake
 - 3.2.2 Mengklasifikasikan jenis-jenis bahan penghias cake
 - 3.2.3 Menentukan karakteristik bahan penghias cake
 - 3.2.4 Menentukan bahan yang digunakan dalam membuat penghias cake
 - 3.2.5 Menentukan alat yang digunakan dalam membuat penghias cake
 - 3.2.6 Menentukan formula bahan penghias cake
 - 3.2.7 Membedakan kriteria bahan penghias cake
- 4.2 Membuat bahan penghias cake
- 4.2.1 Membuat bahan penghias cake
 - 4.2.2 Mengidentifikasi kriteria hasil bahan penghias cake
 - 4.2.3 Mengaplikasikan bahan penghias cake



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

4.2.4 Menjelaskan cara penyimpanan bahan penghias cake

D. Tujuan Pembelajaran :

KD 3.2

1. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat:
Mengemukakan kembali pengertian bahan penghias cake sesuai buku teks dengan santun.
2. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat mengklasifikasikan jenis-jenis bahan penghias cake sesuai buku teks dengan santun.
3. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan karakteristik bahan penghias cake sesuai buku teks dengan santun.
4. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan bahan yang digunakan dalam membuat penghias cake sesuai buku teks dengan santun.
5. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan alat yang digunakan dalam membuat penghias cake sesuai buku teks dengan santun.
6. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat menentukan formula bahan penghias cake sesuai buku teks secara mandiri.
7. Setelah berdiskusi dan menggali informasi, peserta didik akan dapat membedakan kriteria bahan penghias cake sesuai buku teks dengan tanggung jawab

KD 4.2

1. Setelah mencermati resep dan mendapat pengarahan guru peserta didik mampu membuat bahan penghias cake dengan baik dan bertanggung jawab
2. Setelah melakukan pengumpulan data dan pembuktian peserta didik mampu mengidentifikasi kriteria hasil bahan penghias cake dengan baik dan bertanggung jawab
3. Setelah melakukan pembuktian peserta didik mampu mengaplikasikan bahan penghias cake dengan baik dan bertanggung jawab
4. Setelah melakukan pembuktian peserta didik mampu menjelaskan cara penyimpanan bahan penghias cake dengan santun dan bertanggung jawab

E. Materi Pembelajaran

- Pengertian bahan penghias cake
- Jenis-jenis bahan penghias cake
- Karakteristik bahan penghias cake



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

-
- Bahan yang digunakan dalam membuat penghias cake
 - Alat yang digunakan dalam membuat penghias cake
 - Cara / langkah pembuatan bahan penghias cake
 - Kriteria hasil bahan penghias cake
 - Cara pengaplikasian bahan penghias cake
 - Cara penyimpanan bahan penghias cake

Materi lebih lengkap dapat dibaca/ dipelajari dari :
(Buku BSE “ Patiseri” jilid 2, hal 331-370, “*Profesional Baking*” Wayne Gisslen)

F. Pendekatan, Model dan Metode Pembelajaran

1. Pendekatan Pembelajaran : Saintifik
2. Model Pembelajaran : *Demonstration*
3. Metode Pembelajaran : Ceramah, diskusi, tanya jawab.

G. Kegiatan Pembelajaran :

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pertemuan 6 Pendahuluan	<ol style="list-style-type: none">1. Salam Pembuka2. Berdo'a dan guru mengecek kehadiran peserta didik3. Guru memberikan apersepsi kepada peserta didik berkaitan dengan materi bahan penghias cake.4. Guru member motivasi kepada peserta didik berkaitan dengan materi bahan penghias cake.5. Guru memberi informasi tentang KD, tujuan, scenario pembelajaran dan penilaian yang dilakukan	20 '
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mengamati atau memperhatikan penjelasan guru tentang materi bahan penghias cake• Peserta didik mengamati gambar dan video yang ditayangkan oleh guru• Guru mendemonstrasikan pengaplikasian bahan penghias cake (Butter cream dan Plastic Icing)• Peserta didik mengamati apa yang didemonstrasikan oleh guru <p>Menanya</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberi kesempatan bagi peserta didik yang ingin bertanya <p>Mengumpulkan Informasi</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik membaca handout yang diberikan guru	190'



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	<p>untuk mengetahui teknik dalam pengaplikasian bahan penghias cake</p> <p>Menalar</p> <ul style="list-style-type: none">• Peserta didik mencoba membuat hiasan cake menggunakan salah satu bahan penghias cake• Guru membimbing siswa membuat hiasan cake menggunakan salah satu bahan penghias cake <p>Mengomunikasikan</p> <ul style="list-style-type: none">• Guru memberikan evaluasi kepada peserta didik• Peserta didik menjawab soal evaluasi yang diberikan oleh guru	
Penutup	<ul style="list-style-type: none">• Guru mengevaluasi secara keseluruhan tentang kegiatan belajar dan memberi motivasi kepada peserta didik• Peserta didik bersama guru mengakhiri pembelajaran dengan do'a penutup.	15'

H. Penilaian Pembelajaran, Remedial dan Pengayaan

1. Instrumen dan Teknik Penilaian

a. Keterampilan

Instrumen Penilaian Keterampilan

Mata Pelajaran : PRODUK CAKE
KD 4.1 1 Membuat hiasan cake

No.	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
1	Desain	<ul style="list-style-type: none">• Jika siswa membuat desain yang menarik• Jika siswa membuat desain yang kurang menarik	11 - 20 5 - 10
2	Teknik	<ul style="list-style-type: none">• Jika pembuatan hiasan cake sesuai prosedur/teknik• Jika pembuatan hiasan cake kurang sesuai prosedur/teknik	11 - 20 5 - 10



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

No.	Komponen Penilaian	Indikator	Skor
3	Bentuk	• Jika bentuk sesuai dengan desain	16 - 30
		• Jika bentuk kurang sesuai dengan desain	5 - 15
4	Kerapian	• Sangat Rapi	25 - 30
		• Rapi	16 - 24
		• Kurang Rapi	11 - 15
		• Tidak Rapi	5 - 10

Lembar Penilaian Praktek

No	NAMA SISWA	NAMA PRODUK	DESAIN	TEKNIK	BENTUK	KERAPIAN	TOTAL SKOR	Ket.
			20	20	30	30	100	
1	ADINDA KHOIRIYAH	Hiasan Cake (Butter Cream)						
2	AFIAH NUR AZIZAH	Hiasan Cake (Butter Cream)						
3	ANIS HIDAYAH	Hiasan Cake (Butter Cream)						
4	ANISA PANGESTIKA	Hiasan Cake (Butter Cream)						
5	AULIA ANNIS SALMIA	Hiasan Cake (Butter Cream)						
6	BETSY SEKAR	Hiasan						



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

	KINANTI	Cake (Butter Cream)						
7	CHINTYA RATIH MEI SARAH	Hiasan Cake (Butter Cream)						
8	CITRA EKA MELIANI DEWI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
9	DHINA NUR MAYASARI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
10	DIAH DWI WAHYUNI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
11	DIAS PUSPITA SARI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
12	DINI ANINDYASTI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
13	DWI SULISTYOWA TI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
14	DWI USWATUN KHASANAH	Hiasan Cake (Butter Cream)						
15	ELSAFI DEWANTARI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
16	GALUH AYU OKTAVIANA	Hiasan Cake (Butter Cream)						
17	GARDENIA ARIANNE RIDHANI	Hiasan Cake (Butter						



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

		Cream)						
18	HELGA LIA IRBAH	Hiasan Cake (Butter Cream)						
19	JULIO DUNAM VISNUPUTRA	Hiasan Cake (Butter Cream)						
20	JUNINDRA TRI WAHYU PUTRO	Hiasan Cake (Butter Cream)						
21	LARABELLA AMANDA	Hiasan Cake (Butter Cream)						
22	MAULANA ISKANDAR ZULKARNAIN	Hiasan Cake (Butter Cream)						
23	MOCHAMMA D IFAN	Hiasan Cake (Butter Cream)						
24	NADIEKA NOURKA NAGLAGILAN	Hiasan Cake (Butter Cream)						
25	OKTAVIANA NUR AINI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
26	PUJI FENIYANTI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
27	R.M. NUR MUHAMMAD RIZKY	Hiasan Cake (Butter Cream)						
28	RADEN RORO VERONICA WIDYA S	Hiasan Cake (Butter Cream)						



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
 Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

29	TAMARA DYAH AYU ASMARAWAT IP	Hiasan Cake (Butter Cream)						
30	TANTRI KARTIKO SARI	Hiasan Cake (Butter Cream)						
31	WINDI KARDILA	Hiasan Cake (Butter Cream)						

b. Pengetahuan

KompetensiDasar	Indikator	JenisSoal	Soal
-----------------	-----------	-----------	------



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA

DINAS PENDIDIKAN

SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166

Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

3.2Membedakan bahan penghias cake	<p>3.1.1Mengemukakan kembali pengertian bahan penghias cake(konseptual)</p> <p>3.2.2Mengklasifikasikan jenis-jenis bahan penghias cake</p> <p>3.2.3 Menentukan karakteristik bahan penghias cake</p> <p>3.2.4 Menentukan bahan yang digunakan dalam membuat penghias cake</p> <p>3.2.5 Menentukan alat yang digunakan dalam membuat penghias cake</p> <p>3.2.6 Menentukan formula bahan penghias cake</p> <p>3.2.7 Membedakan criteria bahan penghias cake</p>	Testulis	<p>1. Jelaskan pengertian bahan penghias cake?</p> <p>2.Sebutkan 7 jenis bahan penghias cake?</p> <p>3.Jelaskan karakteristik dari Butter cream dan plastic icing?</p> <p>4.sebutkan bahan yang digunakan dalam pembuatan royal icing, dan marzipan?</p> <p>5.Tentukan minimal 3 jenis alat yang digunakan untuk membuat hiasan cake beserta fungsinya.</p>
-----------------------------------	--	----------	---

Pedoman/Rubrik Penskoran

Nosol	Indikator	Skor
E1	- Jika siswa mampu menjawab dengan lengkap dan tepat	4
	- Jika siswa mampu menjawab dengan singkat dan tepat	3
	- Jika siswa mampu menjawab dengan kurang tepat	2
	- Jika jawaban siswa tidak tepat	1
E2	- Jika siswa mampu menjawab 7 poin dengan benar	4
	- Jika siswa mampu menjawab 5 poin dengan benar	3
	- Jika siswa mampu menjawab 3 poin dengan benar	2
	- Jika siswa mampu menjawab 1 poin dengan benar	1
E3	- Jikasiswa mampumenjawab lebih dari 2 poin dengan tepat	4
	- Jikasiswa mampumenjawab 2 poin dengan tepat	3
	- Jikasiswa mampumenjawab kurang dari 2 poin dengan tepat	2
	- Jikasiswa mampumenjawab kurang dari 2 poin dan kurang tepat	1



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
 Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

		1
E4	<ul style="list-style-type: none"> - Jika siswa mampu menjawab 2 poin dengan tepat sesuai kunci jawaban - Jika siswa mampu menjawab 1 poin dengan tepat - Jika jawaban siswa kurang tepat 	4 3 2
E5	<ul style="list-style-type: none"> - Jika siswa mampu menjawab lebih dari 3 poin beserta fungsi - Jika siswa mampu menjawab 3 poin beserta fungsi - Jika siswa mampu menjawab kurang dari 3 poin beserta fungsi - Jika siswa mampu menjawab 3 poin tanpa fungsi 	4 3 2 1

Kunci Jawaban :

1. Bahan penghias cake merupakan bahan yang digunakan untuk menutup dan memperindah tampilan cake
2. Butter cream, Royal icing, Fondant, Plastic icing, glaze, Marzipan, chocolate
3. Butter cream : rasanya manis dan creamy, teksturnya lembut dan halus.
Plastic icing : bentuknya padat, rasa manis, tekstur lembut dan elastic
4. Royal icing : Putih telur, gulahalus, air lemon
Marzipan : almond paste, putih telur, gula tepung (icing)
5. Pisau pallet : mengoles krim
Scraper : meratakan/ memberi motif pada krim (bergerigi)
Turn table : meja untuk menghias cake yang dapat diputar
Smoother : untuk menghaluskan permukaan cake yang dihias dengan plastic icing
Sprit : untuk membuat hiasan dari krim dengan bermacam bentuk

Penskoran Jawaban dan Pengolahan Nilai

Nilai KD = $\frac{\text{Jumlah perolehan skor}}{\text{jumlah skor maksimal}} \times \text{nilai maksimal}$

Contoh Pengolahan Nilai

No soal	Skor	Nilai
1	4	
2	3	
3	3	
4	3	
5	4	
6	3	
7	2	
Jumlah	22	

Nilai perolehan KD pengetahuan : rerata dari nilai IPK
 $(22/28) \times 100 = 78,57$
 (jumlah skor / skor maks jumlah soal) x nilai maks

Pembelajaran Remedial dan Pengayaan

Pembelajaran Remedial tutor sebaya : siswa yang prestasinya bagus diminta membimbing siswa yang masih harus remedial dengan arahan guru.

Pengayaan : Bagi siswa yang sudah tuntas diminta untuk browsing/ mencari di internet variasi bahan penghias cake dan dipresentasikan pada pertemuan berikutnya jika memungkinkan.



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENDIDIKAN
SMK NEGERI 6 YOGYAKARTA

Jl. Kenari No. 4 Telp / Fax (0274) 512251, 546091 Yogyakarta 55166
Website : smkn6yk.sch.id Email : smkn6yk@yahoo.co.id

11 Media, Alat dan Sumber Belajar

- Media : Gambar / foto, video, Internet, Buku
- Alat/Bahan : LCD, Laptop dan Alattulis
- Sumber Belajar :
 1. Wayne Gisslen. "*Profesional baking 6th edition*"
 2. AnniFaridah, dkk. BSE. "Patiseri jilid 2"

Mengetahui
Guru Pembimbing

Yogyakarta, 07 September 2016

Praktikan PPL

Dra. Retno Sri Agustawati, MBA
NIP. 19650821 199403 2 004

Nurlia Syafitri
NIM. 13511249002

MATERI BAHAN PENGHIAS CAKE

A. Pengertian Dan Tujuan

Menghias kue adalah menutup kue atau cake dengan bahan penghias. Bahan penghias cake merupakan bahan yang digunakan untuk menutup dan memperindah tampilan cake. Selain bisa menutupi kekurangan kue bahan penutup kue bisa menambah kualitas kue yang dibuat:

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk. Kue dapat dihias dengan menggunakan Butter Cream yang mengubah penampilan secara keseluruhan dari yang kue polos menjadi berhiasan.
2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik kue yang kurang menarik, seperti kue hancur, bantat, retak/terbelah, atau dapat juga cacat (gompel/miring).
3. Menyatakan ungkapan maksud menghias kue (ucapan selamat). Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang, dibuat kue berbentuk hati (love) dihias dengan krim yang dibentuk bunga mawar menggunakan warna yang dominan merah muda.
4. Menjadi pusat perhatian (*centre of interest*). Kue hias tidak selalu ada di setiap waktu sehingga keberadaan kue yang indah dan cantik pada suatu kesempatan (pesta) akan banyak menarik perhatian orang.

B. Jenis-jenis Bahan Penghias cake

Bahan penghias cake terbagi menjadi 2 jenis, yaitu :

1. Bahan yang dapat dimakan
2. Bahan yang tidak dapat dimakan

Bahan penghias cake yang dapat dimakan :

1. Butter Cream

Buttercream adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula. Berbagai macam hiasan dapat dibuat dengan menggunakan buttercream. Di bawah ini akan dijelaskan berbagai bahan dan cara pembuatan butter cream dengan sirup vanila (pemanis cair) dan gula halus, serta membedakan hasil dari kedua jenis bahan utama tersebut :

Resep dan Formula

Bahan (butter cream dengan sirup) :

Bahan	Berat
Shortening	400 g
Margarine	50 g
Butter	50 g
Simple syrup	400 ml
Susu kental manis	160 g
Milk pasta	1 sdm

Cara membuat :

- Campurkan shortening, margarin, dan butter dalam wadah lalu mixer hingga rata dengan kecepatan rendah hingga creamy
- Tuangkan sirup secara perlahan sambil terus dimixer
- Tambahkan susu kental manis dan milk pasta
- Mixer dengan kecepatan 3 sampai lembut dan ringan

Bahan (butter cream dengan gula halus)

- 100 gr margarin putih
- 50 gr gula halus
- 40 gr susu kental manis
- 20 gr margarin
- 20 gr butter

Cara membuat :

- Kocok margarin putih, margarin dan butter hingga creamy
- Tambahkan gula halus sedikit demi sedikit hingga tercampur rata dan lembut
- Tambahkan susu kental manis lalu kocok lagi dengan kecepatan rendah hingga lembut dan ringan
- Butter cream siap digunakan

Perbedaan butter cream dengan gula cair dan gula bubuk adalah tekstur yang dihasilkan yaitu butter cream yang menggunakan gula cair lebih lembut sedangkan butter cream yang menggunakan gula bubuk, butter cream masih terasa sedikit kasar.

Alat yang digunakan dalam membuat hiasan kue menggunakan buttercream adalah spatula, kantong dekorasi, dan aneka spuit. Ciri/karakteristik butter cream rasanya manis dan creamy, teksturnya lembut dan halus.

Buttercream biasanya digunakan untuk menghias kue dengan dasar sponge cake. Tetapi tidak menutup kemungkinan digunakan pada pound cake. Namun hal ini dengan pertimbangan bahwa pound cake merupakan kue yang kaya akan lemak, sehingga bila dihias menggunakan buttercream membuat rasa jenuh pada lidah.

Cara menutup kue dengan buttercream

- Rapikan potongan kue bagian samping dengan pisau gerigi tajam, sesuai bentuk misalkan bulat, kotak, atau bentuk lainnya.
- Bila perlu semprot seluruh cake dengan simple syrup lalu oles dengan buttercream tipis-tipis saja, supaya semua remahan cake menempel sempurna pada cakenya.
- Setelah itu masukkan buttercream kedalam plastic segitiga, semprotkan merata diseluruh dinding kue dan bagian atasnya. Rapikan menggunakan pisau roti, scrapper bermotif, atau scrapper polos untuk meratakan bagian pinggir atau dinding cake dan juga bagian atasnya.
- Posisi scrapper atau pisau roti 90° terhadap meja/ alas, 45° terhadap permukaan sisi kue.
- Usahakan kue dioles hingga rata dan rapi
- Kue siap untuk dihias

2. Icing

a. Royal Icing

Icing merupakan bahan untuk menutup kue yang berfungsi sebagai hiasan atau dekorasi. Icing dapat digunakan sebagai hiasan pada kue kering maupun pada tart. Icing yang digunakan dapat juga berfungsi sebagai permen yang dapat diberi berbagai bahan rasa dan aroma.

Bahan utama dalam pembuatan royal icing adalah putih telur dan gula halus, sedangkan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan icing adalah cream of tar-tar/cuka. Cream of tar-tar disini berfungsi untuk mengikat cairan yang ada pada putih telur agar menyatu dengan baik bersama komponen lain dalam putih telur dan gula. Jika tidak ditambahkan cream of tar-tar, icing yang dihasilkan

akan cepat mencair sehingga tidak dapat dibentuk sesuai dengan keinginan. Namun icing yang mencair masih dapat dimanfaatkan untuk menutup permukaan kue tart, walaupun hasilnya tidak maksimal. Icing yang kurang kental akan mengakibatkan icing tersebut terserap oleh bahan utama kue, terutama terserap pada pori-pori kue. Tapi jika icing yang dihasilkan kental dan menyerupai krim kental atau buttercream, icing dapat dibuat hiasan sesuai dengan bentuk hiasan yang diinginkan.

Bahan pembuatan icing :

1 butir putih telur

150 gram gula tepung

2 tetes acetic acid (cuka/air lemon)

Cara pembuatan:

Aduk putih telur di dalam waskom, masukkan gula tepung sedikit demi sedikit, kalau sebagian dari gula tersebut sudah dimasukkan, aduk lebih keras lagi sampai rata. Teruskan mengaduk sampai sisa gula tepung yang sebagian tercampur dengan rata dan kaku, teteskan acetic acid, aduk sampai rata.

Royal icing sebaiknya digunakan pada hari yang sama ketika dibuat. Dan sebelum digunakan tutup royal icing dengan lap basah agar tidak mengeras.

b. Fondant

Fondant dibuat dengan cara memasak gula pasir, air, glucose dan asam, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah itu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat. Adapun cara pembuatannya adalah, masukkan gula dan air dipanci lalu panaskan. Ketika suhu mencapai 107 derajat celcius, tambahkan asam. Jangan diaduk apabila panas sudah mencapai 107 derajat celcius. Selama merebus, bersihkan kristal-kristal gula yang terbentuk dipinggir panci. Buih yang muncul juga harus dibuang. Adonan terus dipanaskan hingga mencapai suhu sekitar 156 derajat celcius sehingga akan membentuk bola lembek bila dijatuhkan ke dalam air dingin. Adonan lalu diangkat dari atas api dan tuangkan keatas meja marmer. Dinginkan hingga suhu 38 derajat celcius. Setelah dingin, panaskan lagi hingga warnanya berubah menjadi putih awan, kemudian menjadi masa krim berwarna putih kaku, kemudian diaduk dengan tangan hingga kenyal dan kaku untuk kemudian disimpan itu ditempat yang dingin. Apabila dibutuhkan maka fondant tersebut dapat dipanaskan dengan double boiler agar meleleh. Fondant dipakai sebagai

salah satu jenis ornamen kue yang sering dijumpai. Fondant dapat dibuat dalam jumlah banyak dan mampu bertahan beberapa bulan bila disimpan di dalam tempat hampa udara. Fondant berbentuk padat/ keras. Sebelum dipakai, fondant harus direndam dulu di dalam air untuk selanjutnya dipanaskan dengan cara ditim sampai cair. Segera setelah mencair, fondant harus langsung disiramkan di atas kue. Fondant akan mengeras kembali setelah dingin.

Menyimpan adonan fondant yang belum terpakai atau sisanya, harus dibungkus plastik yang rapat atau kedap udara hingga saat digunakan. Dan diletakkan di tempat yang sejuk dan kering. Jangan menyimpannya di kulkas atau freezer. Fondant yang disimpan di kulkas selain mengeras, juga saat dikeluarkan akan berkerengat sehingga strukturnya menjadi rusak.

c. Plastic Icing

Merupakan salah satu bahan dalam dekorasi kue yang banyak digunakan untuk melapisi cake yang akan dihiasi. Terbuat dari gula halus. Warna putih dan teksturnya elastis. Cara menempelkan plastik icing sebagai bahan penutup kue hampir sama dengan pemakaian fondant.

Cara menutup kue dengan plastic icing :

- Tipiskan plastik icing selebar ukuran yang dapat menutupi kue.
- Angkat plastik icing dengan bantuan rolling pin dengan perlahan agar tidak robek.
- Tempatkan di atas kue
- Bantu menempelkan plastik icing dengan tangan secara lembut agar plastik icing tidak robek, sambil ditekan dengan lembut
- Kue siap untuk dihias

Selain sebagai pelapis cake atau menutup permukaan cake yang akan dihias, plastic icing juga dapat digunakan sebagai penghias kue dengan membentuknya menjadi bentuk-bentuk yang cantik dan menarik menggunakan cetakan (cookie cutter), border (cetakan timbul bermotif), dan menggunakan tangan.

Untuk cake hias menggunakan plastic icing biasanya divariasikan dengan menambahkan asesoris dari bahan lain, seperti gum paste, marzipan atau juga berupa boneka/mainan lainnya. Berbagai bentuk dapat juga diperoleh dengan membentuk adonan plastic icing menggunakan tangan atau dengan alat bantu

seperti gumpaste modeling tools, atau toothpicks (tusuk gigi), contohnya berupa bentuk pita, tali, bunga, anyaman dan boneka.

3. Glazes

Glazes pun terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan. Biasanya glazes akan memberikan hasil olahan yang mengkilap/ transparan pada permukaan kue. Tepung gula yang akan dipakai harus disaring terlebih dahulu untuk mengurangi gumpalan-gumpalan/ butiran-butiran kasar yang masih tersisa. Letakkan tepung gula di atas meja, buatlah lubang di tengahnya menyerupai sumur. Tuangkan air hangat ke dalamnya sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai diperoleh adonan yang cukup encer untuk dituangkan ke atas kue. Ada tiga macam glazes, yaitu water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze.

1) Water glaze

Dalam keadaan masih hangat supaya mudah dituangkan diatas permukaan ataupun bagian sisi kue-kue besar atau kue-kue kecil supaya mendapatkan permukaan yang halus dan mengkilap.

2) Fruit glaze

Buah-buahan direbus dalam syrup dengan api kecil hingga lunak selama ± 10 menit. Angkat buah-buahan dari syrup dan dinginkan sebelum digunakan untuk hiasan kue. Syrup kemudiandipanaskan kembali, bila perlu ditambahkan selai untuk menambah warna dan aroma. Angkat dan biarkan sampai hangathangat kuku lalu disaring.

3) Chocolate glaze

Chocolate glaze dapat dibuat dengan mencampurkan air, gula, dan cokelat blok.

4. Ganache

Ganache dapat digunakan sebagai pelapis, juga dapat digunakan sebagai penghias kue.

Bahan :

200 gram dark cooking chocolate, potong kecil-kecil

200 gram whipping cream

Cara membuat :

- Cairkan dark cooking coklat
- Lalu campurkan dark cooking coklat yang sudah meleleh dengan whipe cream sampai merata

- Chocolate ganache siap untuk digunakan

5. Marzipan

Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan lainnya. Kegunaannya bermacam-macam, bisa untuk menutup kue, dan juga biasanya dibuat bentuk-bentuk tertentu seperti sayursayuran, buah-buahan, binatang dan lain-lain.

Adapun resep marzipan sebagai berikut:

250 gram almond paste

60 gr putih telur

450 gram tepung gula

Cara membuat:

Kocok putih telur hingga mengembang, masukkan almond paste, aduk rata. Tambahkan sedikit demi sedikit tepung gula dan uleni hingga diperoleh adonan yang lembut dan mudah dibentuk. Almond paste diperoleh dengan campuran/ formula berikut:

500 gram almond

1 kg gula pasir

Air

Vanilla essence

Cara membuat:

Rendam almond ke dalam air mendidih selama 2-3 menit. Rebus gula dan air hingga mencapai suhu 132°C. angkat. Campur almond dan air gula, aduk rata.

Memilih marzipan yang baik untuk dipakai hiasan ataupun modeling, merupakan hal yang utama karena marzipan harganya cukup mahal. Marzipan yang baik tidak boleh terlalu keras ataupun terlalu lembek, dan bersih dari partikel kecil sehingga bisa dibentuk setipis mungkin seperti membuat lembaran kembang ros. Apabila membentuk atau membuat hiasan dari marzipan, sisa marzipan harus selalu ditutup ataupun dibungkus dengan plastik agar tidak mengulit atau mengeras.

Tekstur marzipan padat, liat, serta elastis layaknya lilin mainan anak-anak. Karenanya, marzipan mudah digilas dan kerap digunakan untuk melapisi dan menghias cake.

6. Gum Paste

Gum-Paste atau disebut juga “pastillage” dipakai untuk membuat hiasan atau model display berupa miniatur gedung, ornamen kue pengantin, binatang, juga bisa untuk membuat berbagai macam bunga.

Berbagai macam resep Gum-Paste bisa kita buat, dan bahan untuk membuat Gum-Paste ialah gelatine, putih telur, cuka atau lime juice, tepung maizena dan gula halus. Gum-Paste dapat dibuat memakai pewarna atau hanya berwarna putih, kalau kita menggunakan pewarna gunakanlah warna-warna muda atau pastel.

Resep Gum-paste

Bahan :

2 sdm air

1,5 sdt gelatin

2 sdt glukosa

375 gram gula icing, ayak

Cara membuat:

1. Tim air dan gelatin hingga larut. Masukkan glukosa lalu tim kembali hingga glukosa larut.
2. Letakkan gula icing ke dalam mangkuk, buat lubang ditengahnya.
3. Tuang campuran gelatin. uleni hingga adonan kalis. Masukkan ke dalam kantung plastik, tutup rapat lalu dinginkan. Beri pewarna sesuai selera lalu buat bentuk sesuai kebutuhan

Tekstur Gumpaste lebih keras, cepat mengering dan lebih tahan terhadap kelembaban dibandingkan dengan Fondant.

7. Coklat

Dibeberapa Negara, seperti Belgia dan Perancis, cokelat bukan hanya sebagai penganan, tetapi juga dibuat sebagai art atau seni yang tidak pernah terpikirkan sebelumnya. Makin tinggi nilai seninya maka makin tinggi harganya.

Berdasarkan rasanya, ada tiga jenis coklat, yaitu pekat (dark), susu (milk), dan putih (white) (lihat pada bab II). Cokelat susu berasa manis, coklat pekat terasa lebih pahit dengan kandungan lemak dan gula lebih sedikit, sedangkan coklat putih adalah coklat paling manis dan paling banyak mengandung lemak.

Ada dua jenis coklat blok yang terdapat dipasar yaitu compound dan couverture. Jenis compound bisa langsung digunakan, yaitu dengan mengetim pada suhu 30°- 32°C atau hampir sama dengan suhu tubuh normal. Couverture adalah jenis coklat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu coklat sampai 45°C, menurunkannya menjadi 27°C dan menaikannya kembali pada suhu 30°-32°C.

Cokelat modeling adalah coklat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni. Berbeda dengan coklat biasa, coklat modeling terbuat dari coklat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastis yang dapat dibentuk sesuai ide dan kreatifitas. Karena bentuknya yang unik dan bernilai seni, tidak mengherankan jika orang kadang merasa sayang dan ragu untuk memakan hasil-hasil kreasi coklat modeling.

C. Alat yang digunakan

Berbagai jenis peralatan dari yang rumit sampai yang sederhana untuk menghias kue dapat kita beli, tetapi untuk memulai menghias kue, cukup kita mempunyai peralatan dasar seperti dibawah ini:

1. Waskom, ukuran sesuai kebutuhan.
2. Spatula
3. Turn table
4. Pisau
5. Gunting
6. Tusuk gigi (toothpick)
7. Piping bag
8. Alas kue
9. Decorating triangle

10. Scraper
11. Smoother
12. Serated scraper (scraper bergerigi), dipakai untuk decor dengan buttercream.
13. Rolling Cutter atau Pizza Cutter
14. Confectionery Tool Set, untuk membentuk dan memberi motif yang lebih hidup pada fondant
15. Aneka Cookie Cutter Logam
16. Aneka Cookie Cutter Plastik
17. Aneka Paku Mawar (flower nail)
18. Gunting Mawar
19. Pisau Palet
20. Aneka spuit

Sumber Referensi

Anni Faridah,dkk. 2008.”Patiseri jilid 2 “.BSE. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan

Sukowinarto. 1995. “Seni Mengolah Patiseri Eropa”. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan

<http://www.femina.co.id/tip-masak/a-fondant-dan-marzipan>

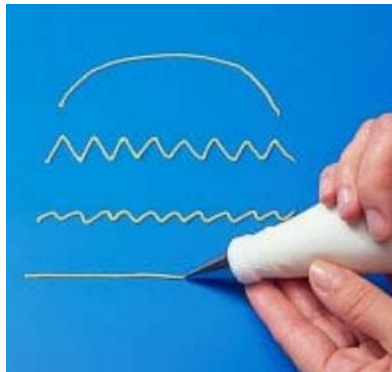
Teknik Menghias Kue

1. Teknik Menghias dengan Butter cream

a. Desain "pipe work"

Hasil ini penting sekali untuk melatih menyelaraskan antara pikiran dan gerakan tangan. Mulai dengan membuat "piping bag" yang dilengkapi tube, kantung kertas setengahnya diisi icing, tutup bagian atas kantung icing dengan rapat untuk menghindari kebocoran sewaktu kita menekan kantung icing. Pegang agak kuat kantung icing dengan tangan kanan dan tangan kiri berfungsi sebagai pengatur desain, untuk latihan penggunaan cetakan kue yang dibalik, baki atau kita gunakan triplex dimana setiap saat kita bisa menghapus royal icing tersebut. Untuk menghasilkan garis lurus, pegang kantung icing diatas permukaan, tekan pelan-pelan kemudian angkat kantung icing, gerakkan tangan pelan-pelan dan usahakan icing keluar pelan-pelan.

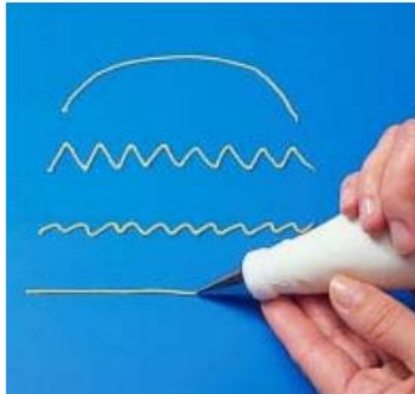
- Garis Lurus



Gambar 1. Bentuk garis lurus pada dekorasi kue

Tempelkan ujung tube diatas permukaan tempat latihan, tekan pelan-pelan kantung icing sampai icing menempel diatas permukaan, kemudian angkat tube pelan-pelan sewaktu icing keluar. Gerakkan pelan-pelan tube yang diangkat menurut posisi dan garis yang kita inginkan. Turunkan tube, juga tekanan dikurangi untuk memberhentikan icing. Potong kedua ujung icing dengan pisau untuk hasil yang lebih baik.

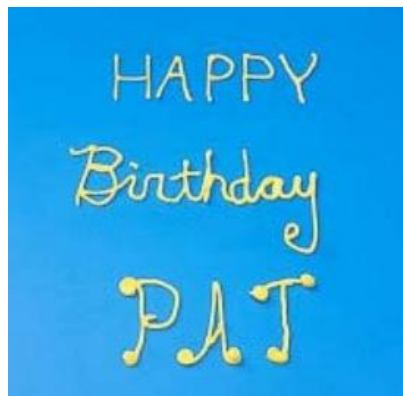
- Garis Kisi-kisi



Gambar 2. : Bentuk garis kisi-kisi pada dekorasi kue

Kalau latihan garis lurus telah dipahami dengan baik kita harus melatih garis kisi-kisi atau lazimnya disebut lattice work. Buat beberapa garis lurus kemudian tumpangkan garis-garis baru yang menyudut diatasnya. Hati-hati mengerjakan hal ini, kalau tiba-tiba garis yang kita buat putus ambil pelan-pelan dengan mempergunakan kuas kecil yang sedikit basah kemudian lanjutkan membuat garis icing berikutnya. Kalau kita membuat garis tersebut secara diagonal yang beraturan maka kita sebut hal ini Diamond Lattice.

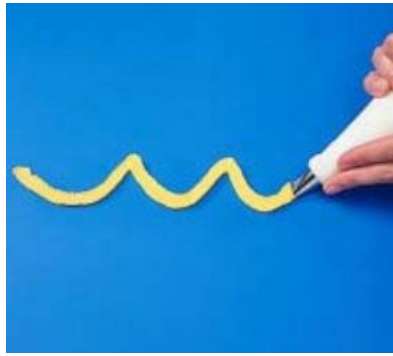
- Menggambar dengan Garis



Gambar 3. Contoh menggambar dengan garis dalam dekorasi kue

Kalau latihan membuat berbagai macam garis sudah cukup dikuasai, latihan berikutnya kita melatih keterampilan tangan kita, untuk membuat tulisan atau kerangka dari gambar atau tulisan yang kita buat diatas tempat latihan, kemudian kita ikuti menulis diatas pola atau kerangka tersebut dengan mempergunakan tube untuk menulis. Kalau kita membuat tulisan atau gambar diatas kue langsung, kita gunakan pensil yang runcing atau benda runcing dengan menandai permukaan kue melalui tusukantusukan.

- Menggambar Garis Lengkung yang Berkesinambungan



Gambar 4. Contoh menggambar garis lengkung berkesinambungan dalam dekorasi kue

Hal ini memerlukan latihan khusus. Pegang tube secara vertikal diatas papan latihan sekitar 1-1.5 cm. Kemudian latih tangan kita mengikuti desain tertentu atau tanpa desain.

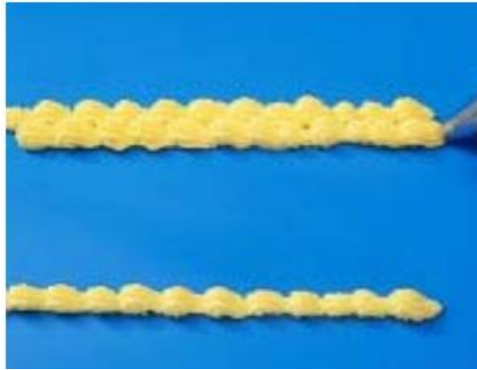
- Hiasan Renda Sederhana



Gambar 5. Bentuk hiasan renda sederhana

Dengan mempergunakan tube untuk menulis, kita latih tangan kita untuk membuat hiasan motif renda langsung diatas kertas minyak yang ditempel diatas papan latihan, kita harus membuat tanda dengan garis supaya hasilnya mempunyai ukuran yang sama. Hiasan renda ini kita biarkan untuk mengering dan angkat pelan-pelan dengan bantuan pisau kecil kemudian tempelkan dengan royal icing diatas atau dibagian pinggir kue.

- Hiasan Rumah Kerang



Gambar 6. Bentuk hiasan rumah kerang

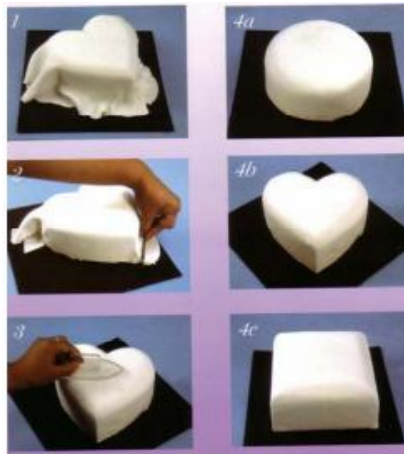
Jenis hiasan ini banyak sekali dipergunakan terutama untuk hiasan pinggir, atas kue atau menutup bagian pinggir dan bawah kue supaya kelihatan lebih rapi. Tube bintang biasanya dipakai untuk hiasan ini, kantung icing dipegang agak mendatar dan menyentuh permukaan kue atau papan latihan. Tekan kantung icing dan berhenti setelah hiasan rumah kerang terbentuk, hiasan kedua dibentuk sama dengan yang pertama dibagian ujung kertas, dan demikian seterusnya. Hiasan rumah kerang ataushell ini bisa kita bentuk dengan berbagai cara sesuai dengan penampilan yang kita inginkan.

2. Teknik Menghias dengan Plastic icing

Sebagai pelapis cake hias, plastic icing terlebih dahulu ditipiskan menggunakan rolling pin hingga ketebalan yang diinginkan $\pm 3-4$ mm. Kemudian diletakkan pada seluruh permukaan cake hingga tertutupi dengan plastic icing, potong dan rapikan sisa yang berlebih. Ratakan dan rapikan bentuknya menggunakan spatula hingga benar-benar licin.

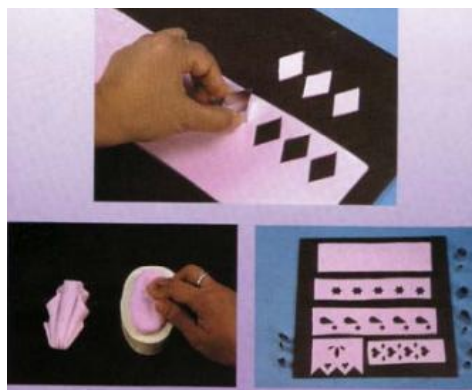


Gambar 7. Menipiskan adonan plastic icing



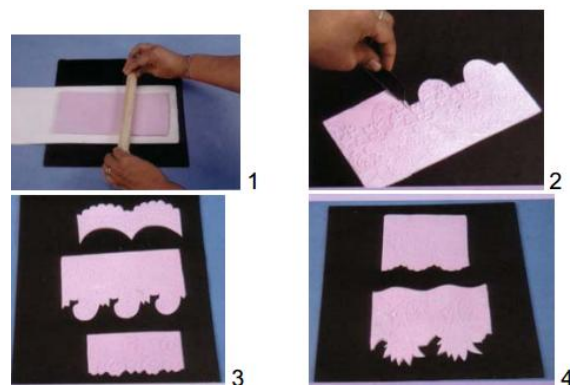
Gambar 8. Langkah menutup kue dengan plastic icing

Selain sebagai pelapis cake atau menutup permukaan cake yang akan dihias, plastic icing juga dapat digunakan sebagai penghias kue dengan membentuknya menjadi bentuk-bentuk yang cantik dan menarik menggunakan cetakan (cookie cutter), border (cetakan timbul bermotif), dan menggunakan tangan.



Gambar 9. Membentuk dengan cookie cutter

Gunakan border untuk membentuk hiasan pinggiran dengan cara memasukkan adonan plastic icing ke dalam border lalu ratakan/tipiskan, keluarkan dan potong sesuai bentuk yang diinginkan kemudian pasangkan/ tempelkan pada cake yang berlapis plastic icing.



Gambar 10. Membentuk plastic icing dengan border

Untuk cake hias menggunakan plastic icing biasanya divariasikan dengan menambahkan asesoris dari bahan lain, seperti gum paste, marzipan atau juga berupa boneka/mainan lainnya. Berbagai bentuk dapat juga diperoleh dengan membentuk adonan plastic icing menggunakan tangan atau dengan alat bantu seperti gumpaste modeling tools (confectionary tools), atau toothpicks (tusuk gigi), contohnya berupa bentuk pita, tali, bunga, anyaman dan boneka.



Gambar 11. Plastic icing berbentuk kelinci



Gambar 12. Langkah membuat mawar menggunakan plastic icing

Sumber Referensi

Anni Faridah,dkk. 2008.”Patiseri jilid 2 “.BSE. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan